Four à micro-ondes, rôtissage et cuisson

Manuel du propriétaire

MT1044WB/BB/CB
MT1066SB/MT1088SB

Code No.: DE68-02434A

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR EVITER UNE EXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE:

(a) Ne pas tenter de faire fonctionner cet appareil lorsque la porte est ouverte puisque ceci pourrait résulter en une exposition à l'énergie micro-ondes excessive dommageable. Il est important de ne pas contourner ou modifier le système de sécurité.

(b) Ne pas placer d'objets entre la façade du four et la porte et ne pas laisser s'accumuler des éclaboussures ou résidus de produits nettoyants sur les parois du four.

(c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte se referme complètement et que celle-ci ne soit pas endommagée soit .
   1) que la porte soit pliée ou bossée,
   2) que les gonds et les loquets ne soient pas brisés ou défaits et,
   3) que la porte soit bien scellée et le tout bien étanche.

(d) La porte ne devrait pas être ajustée ou réparée par une autre personne qu'un technicien de service qualifié.

AVERTISSEMENT

Toujours suivre ces précautions de sécurité lorsque vous vous servez de votre micro-ondes. Ne jamais tenter de le réparer vous-même - il y a un voltage dangereux à l'intérieur. Si votre four doit être réparé, veuillez communiquer avec le 1-800-SAMSUNG pour obtenir le nom du centre de service autorisé le plus près de vous.

REMARQUES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions sécuritaires de base devraient être suivies telles que:

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de brûlures, chocs électriques, incendie, blessures personnelles ou exposition à l'énergie micro-ondes excessive :

- Veuillez lire toutes les instructions avant de vous servir de l'appareil.
- Lire et suivre toutes les “Précautions de sécurité pour éviter une exposition à l'énergie micro-ondes excessive”sur cette page.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Connecter l'appareil à une prise secteur bien mise à la terre. Voir “Instructions importantes de mise à la terre” à la page 4 de ce manuel.
- Placer ou installer cet appareil de façon conforme aux instructions fournies.
- Quelques aliments tels les oeufs ou les contenants scellés peuvent exploser lorsque réchauffé dans ce four.
- Se servir de cet appareil seulement pour l'usage pour lequel il a été conçu tel que décrit dans le manuel. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ou vapeurs dans cet appareil.
- Ce genre de four a été conçu dans le but de réchauffer, cuire ou sécher de la nourriture. Il n'a pas été conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- Comme avec n'importe quel appareil électrique, une supervision est requise lorsque utilisé par des enfants.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon électrique ou la prise ont été endommagés, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il a subi des dommages.
- Les appels de service devraient être effectués par un technicien qualifié. Communiquer avec le centre de service autorisé de votre région pour toutes réparations et tout ajustement ou vérification de l'appareil.
- Ne pas couvrir les ouvertures de l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser près de l'eau par exemple à côté d'un évier de cuisine ou dans un sous-sol humide, près d'une piscine, etc.
- Garder l'intérieur du four propre. Les particules de nourriture peuvent s'accumuler sur les parois du four et causer des dommages ainsi que réduire l'efficacité du four.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Ne pas exposer le cordon à une source de chaleur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord du comptoir ou de la table.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

REMARQUES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES(suite)

- Lors du nettoyage de la porte ou des parois intérieures, utiliser des agents nettoyants très doux et appliquer avec une éponge ou linge doux.
- Pour réduire le risque d'incendie dans le four :
  a. Ne pas trop cuire les aliments. Surveiller l'appareil si vous y placer du papier, plastique ou tout autre matériel combustible.
  b. Toujours enlever les attaches de métal avant de placer un sac de plastique dans le four.
  c. Si un matériel prend un feu, garder la porter fermée et mettre le four hors-circuit, débrancher le cordon d'alimentation ou couper le pouvoir à partir de la fusible dans le panneau électrique.
  d. Ne pas utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. Ne pas laisser de papier, ustensiles ou nourriture dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas tenter de faire fonctionner le four lorsqu'il est vide.
- Ne pas faire fonctionner le four si le plateau de verre n'y est pas. Les aliments ne cuiront pas bien si le plateau de verre n'y est pas.
- Ne pas faire décongeler une boisson dans une bouteille de verre à cou allongé. Le contenant peut briser.
- La vaisselle et les contenants peuvent devenir chauds. Prenez-les avec soin.
- Soulever les couvercles des contenants en dirigeant la vapeur loin des mains et du visage.
- Enlever le couvercle des pots de nourriture pour bébé avant de les faire réchauffer. Après les avoir fait réchauffer, brasser le contenu du pot et vérifier la chaleur avant de servir.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter les risques qu'il devienne tordu ou qu'il soit accidentellement tiré. Des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles mais doivent être utilisés avec soin.
- Ne pas faire fonctionner d'autres appareils de cuisson ou de réchaud placés sous le four.
- Ne pas placer le four au-dessus d'un autre appareil de cuisson ou de réchaud.
- Ne pas placer au-dessus d'un évier.
- Ne rien ranger sur le dessus du four lorsqu'il fonctionne.
- La nourriture surdimensionnée ainsi que les ustensiles surdimensionnés ne devraient pas être utilisés, ils peuvent causer un incendie ou un choc électrique.
- Ne ranger aucun matériel autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas placer ce four près d'objets inflammables et/ou matériaux inflammables tels que rideaux ou draperies, etc.
- Ne pas laisser le four sans surveillance pendant son utilisation.

Consignes de sécurité importantes lors de l'utilisation des fonctions de cuisson avec chaleur

- Ne jamais toucher aux endroits chauds du four et toujours utiliser les mitaines, bases et coussinets lorsque vous sortez les plats chauds du four.
- Ne pas utiliser ces fonctions pour réchauffer les pots de nourriture pour bébé ou les bouteilles.
- Ne pas utiliser ces fonctions pour décongeler de la nourriture. Il y a une fonction de décongélation automatique conçue spécialement à cet effet.
- Ne pas utiliser cette fonction pour réchauffer les aliments froids. Ne pas réchauffer les aliments pour plus d'une heure.
- Ne pas utiliser de papier, carton, plastique ou tout autre contenant qui serait fait de ces matériaux.
- Ne pas déplacer le four lorsqu'il est chaud.
- Prendre soin de bien disposer la graisse chaude.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer. Les résidus des tampons peuvent toucher aux composants électriques et causer un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits en papier lorsque l'appareil est en opération en mode de rôtissage.
- Ne pas recouvrir les grilles ou toute autre partie du four avec une pellicule d'aluminium. Ceci causera une surchauffe du four.
- Prendre soin lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson avec chaleur. Les fonctions de réchaud comprennent Bake (Cuisson), Broil (Griller), Top Brown (Dorer le dessus), Warm (Réchaud) et Speed Cook (Cuisson rapide).
- Ne pas laisser les enfants se servir du four sans supervision d'un adulte.
- Si vous ne prenez pas soin lors de l'utilisation vous pourriez vous blesser.

EAU SURCHAUFFÉE

- De l'eau surchauffée peut causer des blessures graves; il est recommandé de lire ces instructions attentivement.
- Lorsque l'eau ou les liquides atteignent le point d'ébullition, ils ne produisent pas toujours des bulles. Alors lorsque vous retirez des liquides chauds du four, laissez-les reposer pour 30 secondes avant de les remuer, etc.
- En tant que précaution générale, ne pas réchauffer les petites tasses pour plus de 2 minutes par tasse pour éviter une surchauffe.

LES ARCS ÉLECTRIQUES

- S'il se produit des arcs électriques lors de l'utilisation de votre four à micro-ondes, arrêtez-le immédiatement.
- Retirez tous ustensiles, contenants ou attaches en métal. Si vous utilisez une pellicule en aluminium, n'utilisez que de petites bandes et laissez un pouce entre les bandes et les murs du four.
- Assurez-vous que les accessoires en métal, tels que grilles et plateaux soient bien placés dans le four. Ne pas utiliser ces accessoires pendant la cuisson au micro-ondes. Ces accessoires sont conçus pour être utilisés avec les fonctions de rôtissage, cuisson, gril, dorer le dessus, réchaud et cuisson rapide seulement.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE IMPORTANTES

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un court-circuit électrique, le fait d'être mis à la terre réduit le risque de choc électrique en déviant le courant électrique. Cet appareil est muni d'un cordon qui comprend une troisième lame pour mise à la terre et une fiche polarisée. La fiche doit être branchée dans une prise secteur qui est installée correctement et mise à la terre. Brancher sur une prise électrique avec alimentation standard de maison 115-120 volts, 60 Hz. Votre four devrait être le seul appareil branché à un circuit 15A ou 20A.

Note: Ne pas placer d'aliments ou de contenants sur la porte lorsque celle-ci est ouverte. Le four pourrait devenir instable et basculer.

AVERTISSEMENT

Une utilisation incorrecte de la fiche polarisée peut causer un risque de choc électrique. Consulter un électricien qualifié ou un centre de service si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou si vous n'êtes pas certains que l'appareil est correctement mis à la terre.

UTILISATION DU CORDON D'ALIMENTATION

Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter les risques qu'il devienne tordu ou qu'il soit accidentellement tiré. Des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles mais doivent être utilisés avec soin. Si vous utilisez un cordon d'alimentation plus long:

1. La puissance d'alimentation du cordon électrique ou cordon de rallonge doit être au moins équivalent à la source d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
2. Le cordon de rallonge doit avoir une fiche polarisée à trois lames de courant et doit se brancher dans une prise secteur triple.
3. Le cordon d'alimentation qui serait plus long devrait être installé de façon à ne pas pendre du comptoir afin d'éviter que les enfants puissent le tirer et causer un accident. Si vous utiliser une rallonge, le témoin à l'intérieur pourrait clignoter et la ventilation pourrait varier lorsque le four fonctionne. Le temps de cuisson peut aussi varier.
4. L'utilisation d'un cordon d'alimentation extrêmement long ou d'un cordon d'alimentation endommagé pourrait avoir un effet négatif sur la cuisson à cause de la baisse de voltage.

AVERTISSEMENT

Ne jamais, pour aucune raison, couper ou enlever la troisième lame de la fiche polarisée.

Note: Lors de la première utilisation du four, il peut y avoir une légère odeur qui se propage mais ceci est normal lors de la première utilisation et ne se répètera pas.

Les liquides tels que l'eau, le cafe et le the peuvent surchauffer sans signes apparents d'ebullition. L'ebullition n'est pas toujours visible lorsque vous retirez le contenant du four. LES LIQUIDES TRES CHAUDS PEUVENT SE METTRE A BOUILLIR LORSQUE LE CONTENANT EST DEPLACE OU QU'UN USTENSILE EST INTRODUIT DANS LE LIQUIDE.

Pour reduire le risque de blessure personnelle :

1. Ne pas surchauffer les liquides
2. Remuer le liquide avant la cuisson et a mi-temps
3. Ne pas utiliser des contenants aux cotes droits avec un cou allonge
4. Apres la cuisson, laissez reposer le contenant dans le four a micro-ondes pour quelques instants avant de le retirer
5. Lorsque vous introduisez une cuillere ou tout autre ustensile dans le contenant, faites-le avec extreme precaution

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

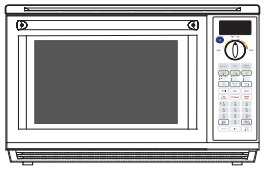
Votre nouveau four à micro-ondes, rôtissage et cuisson

TABLE DES MATIÈRES

Sécurité **2**
Votre nouveau four à micro-ondes, rôtissage et cuisson **5**
TABLE DES MATIÈRES 5
Vérification des pièces 5
Garantie et informations sur le service 6
Installation de votre four à micro-ondes 6
Touches du panneau de commandes 7
Fonctionnement **8**
Choisir le poids affiché 8
Ajustement de l'horloge 8
Commande Stop/Clear 9
Commande Instant Cook 9
Commande Handy Helper (Aide Pratique) 10
Kids Meals (Repas pour enfants) 10
Commande Snack Bar (casse-croûte) 11
Commande Start/+1 Minute 11
Décongélation automatique 12
Ajustement du temps de cuisson et du niveau de puissance 12
Cuisson à minuterie (Kitchen Timer) 13
Fonctionnement **14**
Rôtissoire 14
Préchauffer le four 14
Cuisson 15
Réchauffer le four 16
Dorer le dessus 16
Griller 17
Cuisson rapide 17
Commutation du beep sonore On/Off 18
Commandes More/Less (Plus/Moins) 18
Commande Easy Clean (nettoyage rapide) 18
Mode de démonstration 18
Système de verrouillage pour Enfants 18
Instructions pour la cuisson **19**
Les ustensiles de cuisson 19
Essais des ustensiles 20
Les techniques de cuisson 20
Conseils pratiques 21
Conseils pratiques pour la cuisson avec chaleur 21
Guide de cuisson de la viande (micro-ondes) 21
Guide de cuisson de la volaille (micro-ondes) 22
Guide de Cuisson des fruits de mer (micro-ondes) 22
Guide de Cuisson des Œufs (micro-ondes) 23
Guide de Cuisson des légumes (micro-ondes) 23
Guide de décongélation automatique 23
Recettes 24
Guide de cuisson avec chaleur 26
Annexe **30**
Guide de dépannage 30
Nettoyage et entretien 31
Spécifications 31
Garantie **32**
Garantie limitée de l'acheteur initial 32
Aide Mémoire Rapide **35**

Vérification des pièces

Déballez votre four à micro-ondes et vérifiez chacune des pièces montrées ci-dessous. Si une pièce était manquante ou endommagée, veuillez alors appeler immédiatement votre vendeur.



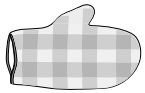
Four à micro-ondes

Plateau en verre

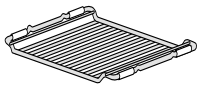
Anneau guide à roulett

Manuel du propriétaire

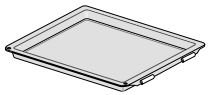
Carte d'enregistrement



Gant pour four (DE63-00123A)



Grille en métal (DE75-00028A)



Plateau (DE63-00087A)

Nota :

- Ne pas retirer le tube en plastique blanc du plateau ou de la grille en métal.

Votre nouveau four à micro-ondes, rôtissage et cuisson

Garantie et informations sur le service

Pour nous permettre de mieux vous servir, veuillez poster la carte d'enregistrement dûment remplie le plus tôt possible. Si la carte d'enregistrement est manquante, contactez Samsung Electronics Canada, Inc., au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864), ou enregistrez-vous en ligne sur le site www.SAMSUNGCANADA.COM

Lorsque vous devez contacter Samsung, ayez en main le numéro de modèle et le numéro de série du four, qui sont habituellement inscrits derrière ou sous l'appareil. Inscrivez ces numéros ci-dessous avec les autres informations requises. Rangez ces informations en lieu sûr pour faciliter l'identification de l'appareil en cas de vol ou de sinistre, ainsi qu'une copie de reçu de caisse à titre de preuve d'achat aux fins de service sous garantie.

NUMÉRO DE MODÈLE _____

NUMÉRO DE SÉRIE _____

DATE D'ACHAT _____

LIEU DE L'ACHAT _____

Le service découlant de la garantie ne peut être effectué que par un centre de service SAMSUNG autorisé. Pour obtenir du service en vertu de la garantie, vous devez fournir au centre de service Samsung autorisé les informations ci-dessus et une copie du reçu de caisse.

Pour obtenir de l'assistance ou connaître l'emplacement du centre de service de votre région, composez le 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Installation de votre four à micro-ondes

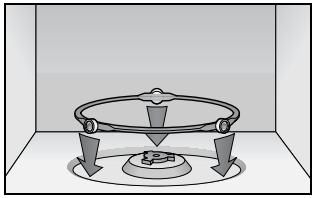
1 Placer le four sur une surface plate et solide et brancher la fiche dans une sortie comportant une mise à la terre. Une fois mis sous tension, l'afficheur de votre four indiquera:

Assurez-vous que votre four est suffisamment ventilé en laissant un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière, au-dessus et sur chacun de ses côtés.

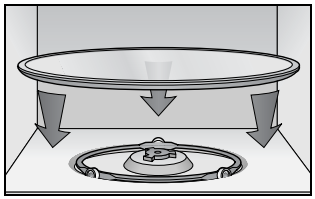
2 Ouvrir la porte du four en tirant sur la poignée de la porte.

3 Bien essuyer l'intérieur du four avec un linge humide.

4 Placer l'anneau pré-assemblé sur l'encoche au centre du four.

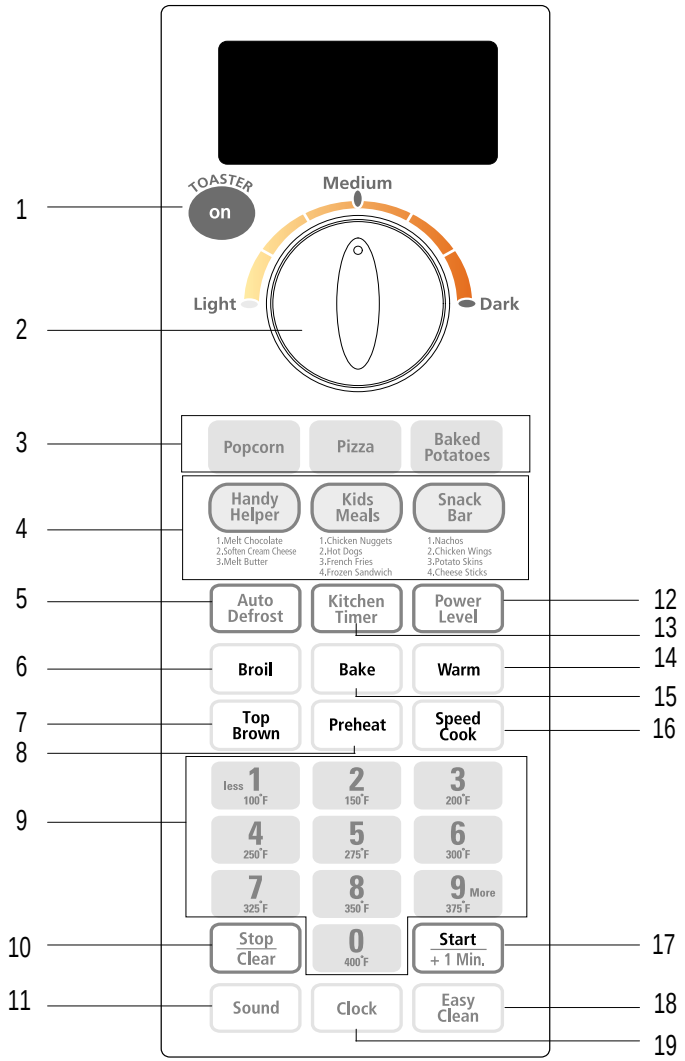


5 Déposer le plateau de verre sur l'anneau de telle sorte que les trois crans de verre du plateau s'insèrent à ceux du plancher au centre du four.



Votre nouveau four à micro-ondes, rôtissage et cuisson

Touches du panneau de commandes



1. **Commande de mise en marche de la rôtissoire** **p. 14**
   Réglez le niveau désiré et appuyez sur START pour rôtir.
2. **Bouton de réglage de la rôtissoire** **p. 14**
   Réglez pour choisir le niveau désiré.
3. **Commande de cuisson instantanée** **p. 9**
   Réglages du four à micro-ondes pour les aliments préparés fréquemment.
4. **Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar** **p. 10**
   Les menus sont très pratiques pour les repas, entrées ou collations pour les enfants.
5. **Auto Defrost (décongélation automatique)** **p. 12**
   Décongèle rapidement les aliments congelés selon leur poids.
6. **Broil (griller)** **p. 17**
   Pour griller les viandes et poissons jusqu'à 45 minutes à 400°F.
7. **Top Brown** **p. 16**
   Pour dorer le dessus des aliments, les sandwiches et autres.
8. **Preheat** **p. 14**
   Préchauffer le four avant la cuisson pour obtenir de meilleurs résultats.
9. **Touches de réglage de la température, minuterie et niveau de puissance**
   pour la cuisson
   Pour régler le niveau de chaleur, temps de cuisson, nombre et puissance.
10. **Stop/Clear** **p. 9**
    Arrête le four et annule la programmation.
11. **Beep sonore** **p. 18**
    Le signal sonore de fin de cuisson peut être annulé ou remis en fonction.
12. **Niveau de puissance** **p. 12**
    Appuyer pour choisir le niveau de puissance pour une cuisson en deux étapes.
13. **Minuterie** **p. 13**
    Pour régler la minuterie.
14. **Réchaud** **p. 16**
    Pour garder les aliments chauds à 200°F jusqu'à 1 heure.
15. **Cuisson** **p. 15**
    Pour cuire jusqu'à 400°F pour 45 minutes maximum.
16. **Cuisson rapide** **p. 17**
    Cette fonction vous sauve du temps et combine la cuisson à la chaleur à la chaleur et la cuisson à micro-ondes.
17. **Start/+1 min (Marche/Une minute +)** **p. 11**
    Appuyer pour amorcer la cuisson. Pour ajouter 1 minute à la cuisson.
18. **Nettoyage facile** **p. 18**
    Pour effectuer la rotation des éléments chauffants dans une position horizontale pour faciliter le nettoyage de l'intérieur.
19. **Horloge** **p. 8**
    Régler l'heure.

Fonctionnement

Choisir le poids affiché

La première fois que vous branchez le cordon d'alimentation dans la prise secteur, ou suite à une interruption de puissance, l'afficheur indiquera tout. À ce moment-là, vous pouvez choisir le système de mesure que vous désirez afficher. Vous pouvez choisir entre livres (LBS) ou kilogrammes (KG). Pour effectuer votre choix:

1 Appuyer "**0**" immédiatement après avoir branché votre four à micro-ondes. L'afficheur indiquera:

Si l'afficheur n'indique pas Kg, vous devrez alors débrancher le four à micro-ondes et le brancher de nouveau afin de changer la sélection du poids.

2 Appuyer sur "**0**" à maintes reprises pour choisir la sélection de poids que vous désirez utiliser:

Lorsque le choix du système de mesure de poids est complété, appuyez sur la touche **Stop/Clear**.

Ajustement de l'horloge

1 Appuyer sur la commande **Clock**. L'afficheur indiquera:

2 En utilisant les touches numériques, inscrivez l'heure courante. Vous devez composerau moins trois nombres pour ajuster l'horloge. Par exemple s'il est cinq heures, inscrivez: 5, 0, 0

3 Appuyer sur **Clock** à nouveau. Un deux points apparaîtra, signifiant que le temps est ajusté.

Si l'électricité vient à manquer, vous devrez réajuster l'horloge. Vous pouvez rétablir l'affichage de l'heure pendant la cuisson en touchant la commande ***Clock****.*

Fonctionnement

Commande Stop/Clear

La commande **Stop/Clear** vous permet d'annuler des instructions déjà entrées. Elle permet également d'arrêter le cycle de cuisson pour vérifier les aliments.

- Pour arrêter momentanément le four pendant la cuisson: toucher **Stop/Clear** une fois. Pour redémarrer toucher **Start**.
- Pour arrêter la cuisson, effacer les instructions et retourner l'afficheur à l'heure: appuyer deux fois **Stop/Clear**.
- Pour corriger une entrée, appuyer **Stop/Clear** une fois, puis entrer de nouveau les données.
- Pour annuler la programmation de la minuterie: appuyez sur **Stop/Clear** une fois.
    - * **Lorsque la cuisson sera terminée, si la température du four a dépassé 250 ºF, le ventilateur continuera automatiquement de fonctionner pendant 3 minutes. Pour arrêter le ventilateur, appuyer sur la touche Stop/Cancel.**

Commande Instant Cook

1 Appuyer sur la commande **Instant Cook** qui correspond au met que vous voulez préparer (en exemple **Popcorn**). L'afficheur indique alors le minutage pour une portion.

2 Appuyer sur la commande un nombre de fois correspondant au nombre de portions que vous préparez. L'afficheur indiquera le temps nécessaire pour le nombre de portions désirées. Une fois le minutage réglé, le four micro-ondes commence automatiquement à cuire les aliments.

Aide pratique de cuisson instantanée

Aliments	Poids	Remarques
Maïs soufflé	3.0-3.5 onces 3.5 onces	• Utiliser seulement un sac de maïs soufflé pour micro-ondes. • Faire attention en retirant le sac du four et en l'ouvrant.
Réchauffer une pizza	1 tranche 2 tranches 3 tranches	• Mettre la pizza dans un plat conçu pour le micro-ondes avec le côté large à l'extérieur du plat. • Ne pas faire chevaucher les tranches ni les couvrir. • Laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir.
Pomme de terre au four	1 chacune 2 chacune 3 chacune 4 chacune 5 chacune 6 chacune	• Piquer chaque pomme de terre à maintes reprises avec une fourchette. • Déposer sur le plat tournant sans aucun ordre. • Retirer du four, envelopper dans de l'aluminium et laisse reposer 3 à 5 minutes.

Fonctionnement

Commande Handy Helper (Aide Pratique)

1. Appuyer sur la touche **Handy Helper** correspondante au plat que vous faites chauffer. L'afficheur indique **A-1** (code du plat). Appuyer sur la touche **Handy Helper** à maintes reprises pour choisir le plat désiré. (Références sur la charte d'**Aide Pratique** ci-dessous)
2. Appuyer sur la touche numérique pour choisir la portion désirée. Vous pouvez appuyer 1 ou 2 pour choisir la taille de la portion. Le 1 sert seulement pour ramollir le fromage à la crème et faire fondre du beurre. (Références sur la charte D'**Aide Pratique** ci-dessous pour les portions.)
3. Appuyer sur la touche **START** pour commencer la cuisson.

Handy Helper

Article	Code	Poids	Remarques
Fondre le chocolat	A-1	1 tasse de capuchons	• Déposer les capuchons ou carrés de chocolat dans un plat allant au micro-ondes. • Bien mélanger à mi-cuisson quand le four sonne et faire repartir le four.
Fromage à la crème	A-2	1 package 8 onces	• Déballer le fromage à la crème et le placer au centre d'un plat allant au micro-ondes. • Laisse reposer 1 à 2 minutes.
Faire fondre du beurre	A-3	1 bâtonnet (1/4 lb) 2 bâtonnets (½ lb)	• Déballer et couper le beurre en deux verticalement. • Placer le beurre dans un plat, le recouvrir de papier ciré. • Bien mélanger lorsque terminé. • Laisser reposer 1 à 2 minutes.

Note:

Fondre le chocolat - À moins d'être remué, le chocolat garde sa forme même quand sa cuisson est terminée.

Kids Meals (Repas pour enfants)

1. Appuyer sur la touche **Kids Meals** correspondante au plat que vous voulez faire chauffer. L'afficheur indique le code A-1 (code de l'article) Appuyer à maintes reprises la touche **Kids Meals** pour choisir l'article désiré. (Références à l'aide pratique **Kids Meals** pour les portions.)
2. Appuyer la touche numérique pour choisir la quantité de la portion désirée. Vous pouvez appuyer sur 1 ou 2 pour choisir la taille de la portion. (Références à l'aide pratique **Kids Meals** ci-dessous pour les quantités.)
3. Appuyer sur la touche Start pour commencer la cuisson.

Kids Meals

Aliments	code	Poids	Remarques
Pépites de poulet (Chicken nuggets)	A-1	4 à 5 onces 6 à 7 onces	• Recouvrir le plat d'une serviette en papier et placer les pépites dessus. • Ne pas les recouvrir. Laisser reposer 1 minute.
Hot Dogs	A-2	2 chacune 4 chacunez	• Piquer les hot dogs, les placer sur un plat. Quand le four sonne, ajouter les pains et redémarrer le four.
Frites (French fries)	A-3	4 à 5 onces 6 à 7 onces	• Placer 2 serviettes en papier sur un plat et placer les frites sur les serviettes. Elles ne doivent pas se chevaucher. • Les essuyer après les avoir sorties du four.
Sandwich congelé (Frozen Sandwich)	A-4	1 chacune 2 chacune	• Placer le sandwich dans le contenant requis (dans le paquet) et le mettre sur une assiette.

Note:

Hot Dogs - Pour de meilleurs résultats, ajouter les pains lorsque le four sonne.

Fonctionnement

Commande Snack Bar (casse-croûte)

1. Appuyer sur la touche **Snack Bar** correspondante au plat à cuire. L'afficheur indique A-1 (Code de l'article)
   Appuyer à maintes reprises sur la touche **Snack Bar** pour choisir l'article désiré. (Références à la l'aide pratique **Snack Bar** ci-dessous)
2. Appuyer sur la touche numérique pour choisir la quantité de la portion. Vous pouvez appuyer 1 ou 2 pour choisir la taille de la portion. La touche 1 est la seule pour les nachos. (portion)
   Références à l'aide pratique **Charte Snack Bar** ci-dessous.
3. Appuyer **Start** pour commencer la cuisson.

Snack Bar

Aliments	code	Poids	Remarques
Nachos	A-1	1 portion	• Sans les chevaucher, placer les chips tortillas sur un plat. • Recouvrir le tout de fromage. • Contenu : -2 tasses de chips tortillas -1/3 tasse de fromage râpé
Ailes de poulet (Chicken Wings)	A-2	5 à 6 oncesz 7 à 8 onces	• Utiliser les ailes de poulet précuites et réfrigérées. • Déposer les ailes de poulet sur un plat, les couvrir d'un papier ciré.
Pelures de pomme de terre (Potato skins)	A-3	1 pomme de terre 2 pommes de terre	• Couper la pomme de terre cuite en 4 morceaux égaux. Couper ou retirer la pulpe de la pomme de terre laissant ¼ pouce de peau. • Placer les peaux tout autour du plat. • Recouvrir de bacon, oignons et fromage. Ne pas couvrir.
Bâtonnets de fromage (Cheese sticks)	A-4	5 à 6 morceaux 7 à 10 morceaux	• Déposer les bâtonnets sur un plat. • Ne pas couvrir.

Commande Start/+1 Minute

Cette commande vous offre une façon pratique de réchauffer des aliments à haute puissance par périodes de 1 minute.

1 Appuyer sur la touche **Start/+1 Min**. pour chaque période d'une minute de cuisson désirée. Par exemple toucher deux fois pour une cuisson de deux minutes. Le temps sera affiché et le four sera activé automatiquement.

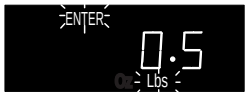
*On peut ajouter des minutes additionnelles à un programme en cours, simplement en pressant une fois la touche **Start/+1 Min.** pour chacune des minutes à ajouter.*

Fonctionnement

Décongélation automatique

Pour décongeler la nourriture, en établissant le poids du plat, le four à micro-ondes définira automatiquement le temps de décongélation, la puissance de cuisson et le temps de repos.

1 Appuyer sur la touche **Auto Defrost**. L'afficheur indique 0,5 lbs. (0,2 kg si votre four est mis sur le système métrique.)
(**ENTER** et Lbs vont clignoter.)



2 Pour établir le poids de votre nourriture, appuyer la touche **Auto Defrost** à maintes reprises. Cela augmente le poids par tranche de 0,5 lbs, et ce jusqu'à 6,0 lbs (La touche de décongélation automatique va augmenter le poids de 0,2Kg jusqu'à 2,6 kg si vous utilisez le système métrique).

Vous pouvez utiliser aussi la touche numérique pour entrer directement le poids de la nourriture.

Le four calcule le temps de décongélation et se met en marche automatiquement. Pendant la décongélation, le four sonnera 2 fois pour vous faire savoir quand retourner la nourriture.

3 Appuyer la touche **Stop/Cancel**, ouvrir la porte du four et retourner la nourriture.

4 Appuyer **Start** pour terminer la décongélation.

- ***Voir le guide de décongélation à la page 23.***

Ajustement du temps de cuisson et du niveau de puissance

Votre four à micro-ondes vous permet d'établir deux niveaux différents de cuisson, chacun avec son temps propre et sa puissance de cuisson. La touche de puissance de cuisson vous laisse contrôler l'intensité de chauffage de Warm (chaud) (1) à Haut (0).

Cuisson au micro-ondes en une étape

Pour une cuisson simple en une étape, vous n'avez qu'à établir un temps de cuisson. Le niveau de cuisson est automatiquement mis sur Haut. Si vous désirez changer le niveau de cuisson, vous devez utiliser le **Power Level** pour le faire.

1 Utiliser la touche numérique pour fixer un temps de cuisson. Vous pouvez établir un temps allant de 1 seconde à 99 minutes, 99 secondes. Pour fixer un temps dépassant une minute, entrer les secondes aussi. Par exemple, pour mettre 20 minutes, entrer 2,0,0,0.

2 Si vous désirez mettre le niveau de cuisson plus haut que Haut, appuyer sur la touche **Power Level**, et utiliser la touche numérique pour entrer le niveau de cuisson.

Niveau de cuisson :

1 = PL:10(doux)	6 = PL:60(mijoter)
2 = PL:20(bas)	7 = PL:70(moyen haut)
3 = PL:30(décongeler)	8 = PL:80(réchauffer)
4 = PL:40(moyen bas)	9 = PL:90(sauté)
5 = PL:50(moyen)	0 = PL:Hi(haut)

3 Appuyer sur la touche **Start** pour commencer la cuisson. Si vous désirez changer le niveau de cuisson, appuyer **Stop/clear** avant d'appuyer sur la touche **Start**, et entrer à nouveau toutes les instructions.

Ajustement du temps et du niveau de cuisson, suite

Certaines recettes demandent des étapes différentes dans leur cuisson ainsi que des températures variées. Vous pouvez établir des niveaux différents de cuisson avec votre four à micro-ondes.

Niveaux multiples de cuisson

1 Suivre les étapes 1 et 2 de la Cuisson en une étape sur la page précédente.

Lorsque vous entrez plus d'une étape de cuisson, vous devez appuyer le **Power Level** avant d'entrer la 2e étape de cuisson.

Pour entrer le niveau de cuisson à Haut appuyer la touche **Power Level** deux fois.

2 Utiliser les touches numériques pour entrer un deuxième temps de cuisson.

3 Appuyez sur la touche **Power Level**, et utilisez les touches numériques pour régler le niveau de puissance de la deuxième étape de cuisson.

4 Appuyez sur la touche **Start**.

Vous pouvez vérifier le niveau de cuisson pendant la cuisson elle-même, en appuyant sur la touche **Power Level**.

Cuisson à minuterie (Kitchen Timer)

1 Appuyer sur la touche **Kitchen Timer**.

2 Utiliser les touches numériques pour enregistrer la durée que la minuterie aura à compter.

(Si vous n'appuyez pas sur la touche **Start**, apres 5 secondes, le temoin **Start** clignotera.)

3 Appuyez sur la touche **Start**.

4 L'affichage indique le compte à rebours et signale un bip lorsque la durée est complétée.

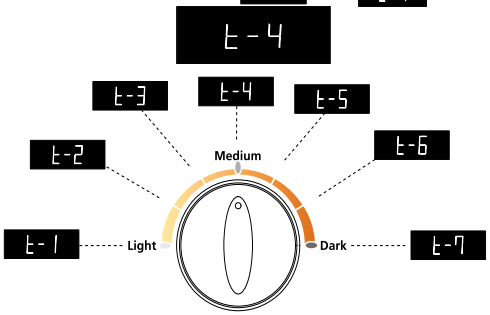
Note*: Le four à micro-ondes ne s'allume pas quand la minuterie est utilisée.*

Fonctionnement

Rôtissoire

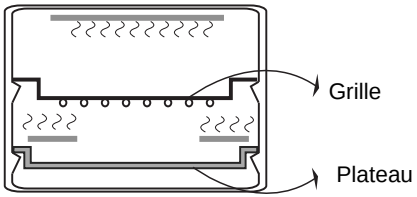
1 Placez les aliments sur la grille de métal. Ensuite placez la grille contenant les aliments sur la tablette du haut du four. Placez le plateau sur la tablette du bas.

2 Effectuer le réglage de la commande de rôtisserie au niveau désiré.
L'afficheur changera de " t-1 " à " t-7 ".



3 Appuyer sur la touche **Toaster Start** pour amorcer la rôtissoire.
* **Les éléments du haut et du bas du four s'activent simultanément.**

(si vous désirez annuler l'opération, appuyer sur **Stop/clear** deux fois.)



* **Ce four peut griller jusqu'à 4 tranches de pain.**

- Blocs de temps pour la rôtissoire

Réglage	Temps réel (min)	Réglage	Temps réel (min)
t-1	4:30	t-5	6:30
t-2	5:00	t-6	7:00
t-3	5:30	t-7	7:30
t-4	6:00	-	-

Préchauffer le four

Quelques recettes peuvent nécessiter que l'on réchauffe le four avant la cuisson. Pour réchauffer le four,

1 Appuyer sur la touche **Preheat**.

- **2** Utiliser les touches numériques pour régler la température du four allant jusqu'à 400ºF.

(Si vous n'appuyez pas la touche **Start**, après 5 secondes, le témoin **Start** clignotera.)

(Utilisez le clavier numérique pour effectuer vos choix des températures)

- **3** Appuyer sur la touche Start/+ 1 minute.

4 Suite au réchauffement du four, appuyez sur la touche **Stop/Clear** avant d'effectuer la cuisson.

* **Les éléments du haut et du bas du four s'activent simultanément.**
* **La température désirée peut être maintenue pendant 10 minutes; ensuite la mise hors tension s'effectue automatiquement.**

Fonctionnement

Cuisson

Vous pouvez cuire dans votre four à micro-ondes, rôtissage et cuisson. La cuisson utilise tous les éléments (haut et bas) pour cuire et dorer les aliments. Lorsque vous faites cuire des aliments, utilisez le plateau et réchauffer le four à l'avance.

Lorsque les éléments du haut et du bas atteignent la température désirée, les éléments fonctionnent en cycle sous tension et hors tension pour une cuisson égale.

1 Appuyer sur la touche **Bake**.

2 Pour régler la température de cuisson, appuyer les touches numériques. Votre four peut cuire à des températures allant jusqu'à 400ºF. Pour maintenir une température constante, la porte du four devrait toujours être fermée autant que possible pendant la cuisson.

3 Appuyer sur la touche **Bake**.

4 Utiliser les touches numériques pour régler la durée de la cuisson. (max. 45 minutes)

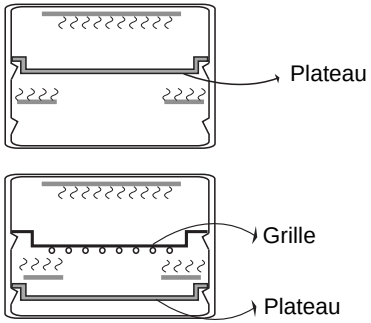
(Si vous n'appuyez pas sur la touche Start après 5 secondes, le témoin Start clignotera.)

5 Appuyer sur la touche **Start /+ 1 Min** pour commencer. Appuyer la touche **Start/+ 1 Min** de nouveau pour ajouter plus de temps de cuisson si désiré.

* **Les éléments du haut et du bas du four s'activent simultanément.**

Si vous désirez annuler la fonction, appuyez la touche **Stop/Clear** deux fois.

Pour mettre la fonction en pause, appuyer sur la touche **Stop/Clear**. Pour reprendre la cuisson, appuyer sur **Start**.



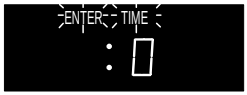
- **Pendant la cuisson, les aliments pourraient gonfler et être trop près des éléments chauffants, ils pourraient donc être trop cuits ou brûlés.**
- **La cuisson d'aliments denses et volumineux tels que les gâteaux ou les brownies n'est pas recommandé dans ce four.**
- **Lors de la cuisson, pour de meilleurs résultats, placez les aliments vers le centre du plateau.**

Fonctionnement

Réchauffer le four

Vous pouvez garder le four chaud pour une période allant jusqu'à une heure.

1 Appuyer sur la touche **Warm**.

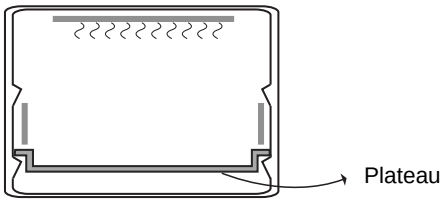


2 Utiliser les touches numériques pour régler le temps du réchaud. (temps max. 60 minutes)

(Si vous n'appuyez pas sur la touche Start, après 5 secondes, le témoin Start clignotera.)

3 Appuyer sur la touche **Start/+ 1 min**.

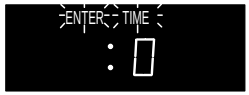
* **L'élément du haut s'active.**
* **Les éléments du haut et du bas s'activent de façon cyclique pour conserver la chaleur des aliments.**



Dorer le dessus

Vous pouvez dorer le dessus des aliments dans votre four à micro-ondes Samsung. L'élément du haut peut être utilisé pour dorer les sandwiches ouverts de façon égale ainsi que le fromage et les hors d'œuvres.

1 Appuyer sur la touche **Top Brown**.



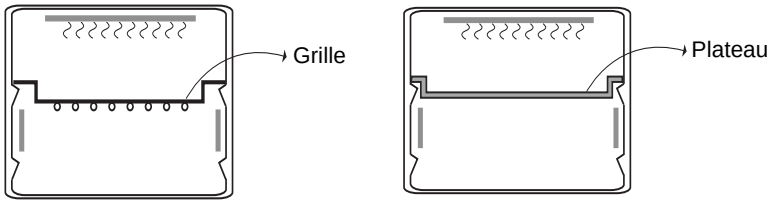
2 Utiliser les touches numériques pour régler le temps de cuisson. (45 minutes max.)

(Si vous n'appuyez pas sur la touche Start, après 5 secondes, le témoin Start clignotera.)

3 Appuyer sur la touche **Start/+1 Min**.

* **L'élément du haut seulement s'activera.**

Ou

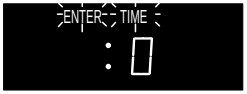


Fonctionnement

Griller

Vous pouvez aussi griller les aliments dans votre four à micro-ondes, rôtissage et cuisson. Pour griller, les éléments de chaleur s'activent pour dorer et cuire les aliments. Lorsque vous faites griller des aliments, utilisez la grille et le plateau ensemble.

1 Appuyer sur la touche **Broil**.

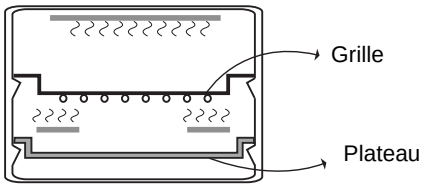


2 Utiliser les touches numériques pour régler le temps de cuisson. (45 minutes max.)

(Si vous n'appuyez pas sur la touche **Start**, après 5 secondes, le témoin **Start** clignotera.)

3 Appuyer sur la touche Start pour commencer à griller.

* **Les éléments du haut et du bas fonctionnent simultanément.**



Cuisson rapide

La fonction de cuisson rapide permet de commuter de façon cyclique entre la cuisson à micro-ondes et la cuisson à chaleur pour des aliments qui sont humides mais croustillants et dorés. Speed Cook 3 est idéal pour un gros volume d'aliments qui nécessite une cuisson prolongée lorsque ce plat est cuit dans un four conventionnel tels que les casseroles.

Pour utiliser la fonction de cuisson rapide.

1 Appuyer sur la touche **Speed Cook** plusieurs fois pour choisir le mode de cuisson que vous désirez.

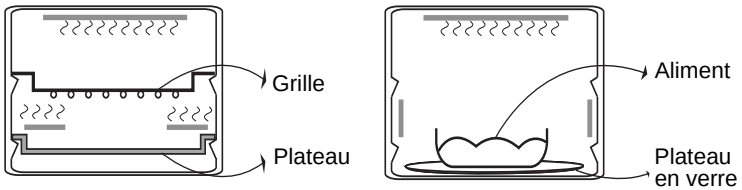
(SC-1 => SC-2 => SC-3)

2 Utiliser les touches numériques pour régler le temps de cuisson. (60 minutes max. pour tous les modes)

(Si vous n'appuyez pas sur la touche **Start**, après 5 secondes, le témoin **Start** clignotera.)

3 Appuyez sur la touche **Start/+ 1 Min**.

SC-1/ SC-2 **Ou** **SC-3**



- Pour les suggestions de menus utilisant cette fonction d'économie de temps, veuillez vous référer aux pages 26 à 29 Guide de cuisson avec chaleur.

Fonctionnement

Commutation du beep sonore On/Off

Vous pouvez activer ou désactiver le beep sonore à n'importe quel moment.

1 Appuyer sur la touche **Sound.** L'afficheur indique **ON**. (Le témoin **START** clignotera.)

2 Appuyer sur la touche **Sound** une autre fois pour fermer le volume. L'afficheur indique **OFF**. (Le témoin **START** clignotera.)

3 Appuyez la touche **Start/+1 Min**.

L'afficheur retourne à l'heure du jour ou " :0 " .

Commandes More/Less (Plus/Moins)

La touche **More/Less** vous permet d'ajuster les temps pré-définis de cuisson.

Utilisez la touche **More/Less** une fois seulement après avoir commencé la cuisson.

Les touches More/Less ne peuvent pas être utilisées avec les touches **Auto Defrost**.

1 Pour AJOUTER plus de temps au mode de cuisson automatique: Appuyer sur la touche **More** (9).

2 Pour RÉDUIRE le temps d'un mode de cuisson automatique : Appuyer sur la touche **LESS** (1).

*Chaque appui sur les touches **More/Less** (augmente/réduit) la **durée de cuisson** par incréments de **10 secondes** (10, 20, 30…).*

Commande Easy Clean (nettoyage rapide)

Cette fonction tourne les éléments du bas pour faciliter le nettoyage.

1 Appuyez la touche **Easy Clean**.

Les éléments du bas tournent en position horizontale.

2 Après le nettoyage, répéter l'étape 1 ci-dessus ou appuyer sur la touche **Stop/Clear**.

* **Fonctionne seulement lorsque la porte est ouverte.**

Mode de démonstration

Vous pouvez utiliser le Mode de Démonstration pour voir comment votre four à micro-ondes fonctionne sans que le four ne chauffe.

1 Appuyer et maintenir la touche "**0**" en appuyant sur la touche "**1**".

Pour éteindre la démonstration, répétez le point 1 ci-dessus.

Système de verrouillage pour Enfants

Vous pouvez fermer votre four à micro-ondes de manière à ce qu'il ne soit pas utilisable pour des enfants sans supervision.

1 Appuyer et maintenir la touche "**0**" en appuyant sur la touche "**2**".

À cet instant, le four à micro-ondes ne peut être utilisé jusqu'à ce qu'il soit de nouveau accessible. Pour cela, il faut répéter la procédure 1 ci-dessus.

Instructions pour la cuisson

Les ustensiles de cuisson

Usages recommandés avec four à micro-ondes :

- **Plats et bols de verre ou de verre-céramique :** à utiliser pour chauffer ou cuire.
- **Plats micro-ondes pour gratiner :** pour gratiner la surface de petits plats tels que biftecks, côtelettes ou crêpes. Suivre les instructions fournies par le fournisseur de ces plats à gratiner.
- **Enveloppes de plastique pour micro-ondes :** ces enveloppes servent à retenir la vapeur. On doit les ouvrir un peu pour laisser passer un peu de vapeur et éviter de les placer directement sur les aliments.
- **Papiers cirés :** on peut s'en servir pour couvrir les aliments et prévenir les éclaboussures.
- **Serviettes de papier :** ne servent à couvrir que pour de très courtes périodes ; elles absorbent l'excès d'humidité et préviennent les éclaboussures. Ne pas utiliser des serviettes faites de matériel recyclé ; elles pourraient contenir du métal et prendre feu.
- **Assiettes et tasses de papier :** Ne servent que pour de courtes périodes de cuisson et à basse température. Ne pas utiliser de matériel recyclé; il pourrait contenir du métal et prendre feu.
- **Thermomètres :** n'utiliser que les thermomètres marqués pour “usage micro-ondes” et suivre toutes les instructions du manufacturier. Vérifier les aliments en plusieurs endroits. Des thermomètres conventionnels peuvent être utilisés sur les aliments après leur sortie du four.

Utilisation limitée

- **Feuilles d'aluminium :** n'utiliser que d'étroites bandes de papier d'aluminium pour protéger les surfaces exposées de vos aliments d'une trop forte cuisson. Cependant vous devez être prudent, car l'utilisation de trop de papier aluminium peut endommager votre four.
- **Céramique, porcelaine et grès :** N'utiliser des contenants faits de ces matériaux que s'ils sont marqués d'un sceau garantissant leur capacité à être utilisés dans un four micro-ondes. S'ils ne sont pas marqués, vous devrez alors les essayer pour vous assurer qu'ils sont adéquats et sécuritaires. Ne jamais utiliser un plat comportant un rebord de métal.
- **Plastique :** N'utiliser que des contenants de plastique marqués du sceau “adéquat pour usage micro-ondes”. Les contenants non marqués peuvent fondre.
- **Paille, osier et bois :** N'utiliser des contenants faits de ces matériaux que pour de courtes périodes de cuisson car ils pourraient prendre feu.

Ne sont pas recommandés

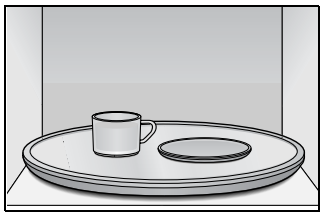
- **Les pots et les bouteilles :** le verre standard est trop mince pour être utilisé dans le micro-ondes car il peut briser.
- **Les sacs de papier :** les sacs de papier sont dangereux pour le feu, sauf les sacs de maïs soufflé qui sont conçus pour l'usage au micro-ondes.
- **Les assiettes et les tasses de plastique moussés :** ces contenants peuvent fondre et laisser des résidus malsains sur les aliments.
- **Les contenants de plastique :** certains contenants tels les contenants de margarine peuvent fondre au four micro-ondes.
- **Les ustensiles de métal :** ceux-ci peuvent endommager votre four. Enlever tout métal avant de mettre au four.

Instructions pour la cuisson

Essais des ustensiles

Pour vérifier la capacité d'un plat à être utilisé dans le four micro-ondes, effectuer le test suivant :

1 Remplir d'eau une tasse à mesurer et placer à l'intérieur de votre four à micro-ondes, à côté du plat mis en essai.



2 Appuyer sur la touche One Minute+ une fois pour la réchauffer une minute à haute puissance.

L'eau doit être tiède et le plat en essai doit être froid. Si le plat devient tiède, c'est qu'il absorbe de l'énergie micro-ondes et n'est donc pas adéquat pour être utilisé dans le four micro-ondes.

Les techniques de cuisson

Remuer

Remuer les aliments tels que les fricassées ou les légumes pendant la cuisson, afin de mieux distribuer la chaleur. Les aliments placés au périmètre du plat absorbent plus d'énergie et donc se réchauffent plus rapidement ; il faut donc remuer pour amener les aliments de l'extérieur vers le centre. Le four s'éteindra lorsque vous ouvrirez la porte pour remuer.

Disposition

- Disposer les aliments de formes irrégulières, tels que des morceaux de poulet ou des côtelettes, de telle sorte que leur partie la plus épaisse soit au pourtour de la tablette tournante où elle recevra plus d'énergie micro-ondes. Pour éviter toute cuisson exagérée, placer les parties délicates ou minces dans le centre de la tablette pivotante.

Protection

- Protéger vos aliments avec d'étroites bandes de papier aluminium pour prévenir une cuisson exagérée. Les surfaces à protéger sont : les bouts d'ailes de la volaille ; les bouts des cuisses de la volaille et les coins des plats de forme carrée. N'utiliser que de petites quantités de papier aluminium. Utiliser de grandes quantités pourrait endommager votre four.

Renversement

- Retourner vos aliments à mi-temps de votre cuisson afin de bien exposer toutes les parties à l'énergie micro-ondes. Ceci est particulièrement important avec les larges pièces comme les rôtis.

Repos

- Les aliments cuits au micro-ondes accumulent une chaleur interne qui continue leur cuisson quelques minutes après l'arrêt du four. Laisser donc reposer les aliments afin de compléter leur cuisson surtout dans les cas de rôtis ou de légumes entiers. Les rôtis ont besoin de ce temps de repos pour terminer leur cuisson à l'intérieur sans que leur extérieur ne soit brûlé. Tous les liquides tels les soupes ou les breuvages chauds doivent être remués ou brassés à leur sortie du four ; laisser reposer quelques instantsleur sortie du four ; laisser reposer quelques instants avant de servir. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, brasser bien et vérifier la température avant de servir.

Humidifier

- L'énergie micro-ondes a tendance à se concentrer autour des molécules d'eau. Les aliments dont le taux d'humidité n'est pas également réparti doivent être couverts ou laissés à reposer afin de permettre à la chaleur de se disperser également. Ajouter un peu d'eau aux aliments secs pour aider la cuisson.

Instructions pour la cuisson

Conseils pratiques

- Les aliments denses tels que les pommes de terre prennent plus de temps à se réchauffer que les aliments légers. Les aliments à texture délicate doivent être réchauffés à basse puissance afin de ne pas durcir.
- L'altitude et le type des contenants utilisés influencent le temps de cuisson. Lorsque vous essayez une nouvelle recette, utiliser le temps de cuisson minimum et vérifier souvent au cours de la cuisson afin de prévenir vos aliments de brûler.
- Les aliments offrant une surface étanche tels les pommes de terre, les œufs ou les hot dogs doivent être piqués pour éviter qu'ils n'éclatent sous l'effet de la vapeur intérieure.
- La friture à l'aide d'huile à cuisson ou de gras n'est pas recommandée. Le gras et l'huile peuvent bouillir soudainement et causer des brûlures importantes.
- Certains ingrédients se réchauffent plus vite que d'autres. Par exemple la gelée à l'intérieur des beignets sera plus chaude que la pâte. Bien se rappeler de ceci pour éviter des brûlures.
- Effectuer de la mise en conserve à l'aide du four à micro-ondes n'est pas recommandé car le procédé de chauffage micro-ondes ne peut garantir la destruction complète de toutes les bactéries nuisibles.
- Bien que l'énergie micro-ondes ne réchauffe pas les contenants, la chaleur des aliments cependant, souvent se transmet à ceux-ci. Voilà pourquoi, il est fortement recommandé d'utiliser des mitaines pour manipuler les plats à leur sortie du four et de bien instruire les enfants de faire de même.

Conseils pratiques pour la cuisson avec chaleur

- Certains aliments tels que les aliments préparés à l'avance peuvent être cuits dans le four à micro-ondes, rôtissage et cuisson. Veuillez suivre attentivement les instructions sur l'emballage du fabricant pour obtenir de meilleurs résultats.
- Veuillez vérifier vos aliments avant que le temps de cuisson ne soit écoulé. Il est possible que vous devrez ajuster le temps de cuisson pour de meilleurs résultats ou selon vos goûts personnels.
- Pendant la cuisson, les aliments pourraient gonfler et être trop près des éléments chauffants, ils pourraient donc être trop cuits ou brûlés.
- La cuisson d'aliments denses et volumineux tels que les gâteaux ou les brownies n'est pas recommandé dans ce four.
- Lors de la cuisson, pour de meilleurs résultats, placez les aliments vers le centre du plateau.
- Quelques instructions sur l'emballage exigent une température de 400F (450F, 450F, etc.). Placez la température du four à 400F et ajoutez 2 à 6 minutes.
- Lorsque vous faites réchauffer des repas congelés ou des entrées congelées nous vous recommandons d'utiliser la fonction SPEED COOK #3 ou le four à micro-ondes.

Guide de cuisson de la viande (micro-ondes)

- Placer la viande sur un support à micro-ondes dans un plat à micro-ondes.
- Commencer la cuisson de la viande avec le gras dessous. Utiliser d'étroites bandes de papier d'aluminium pour protéger les os et les parties minces de la viande.
- Vérifier la température à plusieurs endroits avant de laisser la viande reposer pour le temps recommandé.
- Les températures suivantes sont les températures de retrait de la viande. La température continue à monter lorsque la nourriture est au repos.

Aliments	Temps de cuisson / Niveau de puissance	Directives
Rôti de bœuf sans os Jusqu'à 4 livres (lbs)	Temps de cuisson : 8-11 min./lb à 115º F - Saignant 9-13 min/lb à 120º F - Medium 10-15 min/lb à 145º F - Bien cuit Niveau de puissance : Haut "Hi" (0) pour les 5 premières min., puis Moyen (5).	Placer la partie la plus grasse du rôti vers le bas sur la grille. Recouvrir de papier ciré. Retourner à mi-temps de la cuisson. Laisser reposer pendant 10 min.
Porc sans/ avec os Jusqu'à 4 livres (lbs)	Temps de cuisson : 11-15 min./lb à 160º F - Bien cuit Niveau de puissance : Haut "Hi" (0) pour les 5 premières min., puis Moyen (5)	Placer la partie la plus grasse du rôti vers le bas sur la grille. Recouvrir d'une pellicule plastique perforée. Retourner à mi-temps de la cuisson. Laisser reposer pendant 10 min.
Bacon 2-6 tranches	Temps de cuisson : 2tranches : 1-1 ¾ min. 3tranches : 3-3 ½ min. 6tranches : 4 ½-5 ½ min. Niveau de puissance : Haut "Hi" (0)	Placer les tranches sur la grille à rôtisserie ou un plat de verre couvert de serviettes de papier. Couvrir avec une serviette de papier. Cuire au micro-ondes jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Instructions pour la cuisson

Guide de cuisson de la volaille (micro-ondes)

- Placer la viande de volaille sur une grille conçue pour le micro-ondes, à l'intérieur d'un plat également conçu pour le micro-ondes.
- Recouvrir la volaille de papier ciré afin de prévenir les éclaboussures.
- À l'aide d'étroites bandes de papier d'aluminium, recouvrir tous les os, les parties les plus minces et celles qui ont tendance à brûler.
- Vérifier la température à des endroits divers avant de laisser la volaille reposer le temps requis.

Aliments	Temps de cuisson / Degré de cuisson	Directives
Poulet entier Jusqu'à 4 livres (lbs)	Temps de cuisson : 6-9 min. / lb à 180°F Niveau de puissance : Moyen Haut (70)	Déposer le poulet poitrine vers le bas sur la grille de rôtisserie. Couvrir avec du papier ciré. Tourner à ,i-cuisson. Faire cuire jusqu'à ce que le jus soit clair et que la viande proche des os ne soit plus de couleur rosée. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet Jusqu'à 2 livres (lbs)	Temps de cuisson : 6-9 min. / lb 180°F viande brune 170°F viande blanche Niveau de puissance : Moyen Haut (7)	Placer le poulet, os retournés sur la grille avec les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat. Faire cuire jusqu'à ce que le jus soit clair et que la viande proche des os ne soit plus de couleur rosée. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.

Guide de Cuisson des fruits de mer (micro-ondes)

- Faire cuire le poisson jusqu'à ce que la chaire se défasse bien à l'aide d'une fourchette.
- Placer le poisson sur une grille à rôtir et dans un plat, tous deux conçus pour le micro-ondes.
- Utiliser un couvercle étanche pour cuire le poisson à la vapeur.
- L'usage d'un couvercle plus léger ou l'utilisation de papier ciré ou de serviettes de papier retiennent moins la vapeur.
- Ne pas trop cuire le poisson; vérifier le résultat au minimum de sa cuisson.

Aliments	Temps de cuisson / Degré de cuisson	Directives
Les steaks de poisson Jusqu'à 1,5 livres (lbs)	*Temps de cuisson :* 6-10 min. / lb Niveau de puissance :Moyen Haut (7)	Placer les steaks avec la partie la plus épaisse loin du centre de la grille. Recouvrir de papier ciré. À mi-cuisson, retourner et replacer les steaks. Cuire jusqu'à ce qu'ils se défassent bien à la fourchette. Laisser reposer de 3-5 minutes.
Les filets Jusqu'à 1,5 livres (lbs)	*Temps de cuisson :* 3-7 min. / lb Niveau de puissance :Moyen Haut (7)	Placer les filets dans un plat en repliant les parties minces sous le filet. Recouvrir de papier ciré. Si le filet a plus de 1 cm d'épaisseur, le retourner à mi-cuisson et le replacer. Cuire jusqu'à ce qu'il se défasse bien à la fourchette. Laisser reposer 2 à 3 minutes.
Les crevettes Jusqu'à 1,5 livres (lbs)	*Temps de cuisson :* 3-5 ½ min. / lb. Niveau de cuisson : Moyen Haut (7)	Disposer les crevettes dans un plat sans qu'elles se chevauchent ou se superposent. Recouvrir de papier ciré. Cuire les crevettes jusqu'à ce qu'elles soient fermes et opaques. Les retourner 2 à 3 fois. Laisser reposer 5 minutes.

Instructions pour la cuisson

Guide de Cuisson des Œufs (micro-ondes)

- Ne jamais faire cuire les œufs dans leur coquille, ni jamais réchauffer les œufs à la coque dans le four à micro-ondes. Ils pourraient exploser.
- Toujours percer les œufs afin qu'ils n'éclatent pas.
- Retirer les œufs un peu avant la fin de leur cuisson. Ils deviennent trop durs si trop cuits.

Guide de Cuisson des légumes (micro-ondes)

- Les légumes doivent être lavés immédiatement avant leur cuisson. En général, il n'est pas nécessaire de leur ajouter de l'eau. Pour les légumes denses tels que : pommes de terre, carottes ou pois verts, il faut ajouter 65 ml d'eau.
- Les petits légumes (carotte tranchées, pois, fèves de lima etc…) cuiront plus rapidement que les autres.
- Les légumes entiers comme les pommes de terre, les courges ou le maïs sur épis devront être placés en cercle sur le plat tournant avant leur cuisson. Ils cuiront de tous côtés si retournés à mi-cuisson.
- Disposer toujours les légumes de type asperge, brocoli avec la tige pointant vers l'extérieur du plateau et les bouts vers le centre.
- Lorsque vous cuisez des légumes coupés, recouvrir toujours le plat avec un couvercle ou une enveloppe de plastique perforée pour micro-ondes.
- Avant leur cuisson, percer à plusieurs endroits la peau des légumes entiers et non pelés. Cela empêchera les légumes comme les pommes de terre, les courges ou les aubergines d'éclater lors de leur cuisson.
- Pour obtenir une cuisson plus égale, brasser ou retourner les légumes entiers à mi-cuisson.
- En général, plus le légume est dense, plus long sera le temps de repos. (Le temps de repos signifie le temps requis pour les légumes ou les aliments denses d'achever leur cuisson après leur sortie du four.) Une pomme de terre doit demeurer sur le comptoir pendant cinq minutes avant de compléter sa cuisson alors qu'un plat de pois, lui, peut être servi immédiatement.

Guide de décongélation automatique

- Veuillez suivre les directives suivantes lors de la décongélation de certains aliments.

Aliments	Quantité Standard	Marche à suivre
Rôti Bœuf, Porc	2,5 à 6,0 lbs	Commencer par placer le côté gras de la viande vers le bas. Après chaque étape, la retourner et protéger chaque partie qui est chaude avec des lanières de papier d'aluminium.
Steaks Côtelettes Poisson	0,5 à 3,0 lbs	À la fin de chaque étape, arranger de nouveau la viande ou le poisson. S'il y a des parties chaudes ou décongelées, les protéger avec des lanières plates de papier d'aluminium. Retirer les morceaux en partie décongelés. Couvrir d'aluminium et laisser reposer de 5 à 10 minutes.
Viande hachée	0,5 à 3,0 lbs	Après chaque étape, retirer chaque morceau de viande qui est presque décongelé. Laisser reposer, couvert d'aluminium pendant 5 à 10 minutes.
Poulet entier	2,5 à 6,0 lbs	Retirer les bas morceaux avant de congeler la volaille. Commencer par décongeler la volaille, poitrine vers le bas. Après la première étape, retourner la volaille et protéger chaque partie chaude avec des lanières de papier d'aluminium. Après la deuxième étape, protéger à nouveau les parties chaudes d'aluminium. Laisser reposer pendant 30 à 60 minutes dans le réfrigérateur.
Morceaux de poulet	0,5 à 3,0 lbs	Après chaque étape, replacer ou retirer les morceaux de viande qui sont presque décongelés. Laisser reposer pendant 10 à 20 minutes.

Remarques

Lorsque la minuterie du four se fait entendre, vérifier la viande. Après le signal de la fin de cuisson, il se peut que de petites portions de viande soient encore congelées, laisser les reposer pour qu'elles décongèlent. Ne pas décongeler tant que les particules de glace ne soient pas fondues.

Afin de prévenir les coins de cuire, protéger les rôtis et steaks au moyen de petits morceaux plats d'aluminium. Ceci empêchera les coins de cuire avant que le centre ne soit décongelé. Utiliser de longues lanières plates de papier d'aluminium pour recouvrir les bords et les parties les plus minces de la viande.

Recettes

Bœuf Stroganoff

Ingrédients :

1 ½ livres	Bœuf en cubes (Dessus de ronde)
1 tasse	Farine tout usage
1 petit	Oignon jaune haché
3 c. à soupe	Huile d'olive
½ tasse	Sauce à pâtes
1 boîte (14 onces)	Bouillon de poulet
2 c. à soupe	Persil séché
1 tasse	Crème sûre
Au goût	Sel
Au goût	Poivre

Méthode de préparation:

Enfariner les cubes de bœufs et mettre de côté.

Dans une casserole de 5 litres allant au mico-ondes, mélanger l'oignon, l'huile d'olive et faire chauffer au micro-ondes pendant 5 minutes à Haut (100% du niveau de puissance) jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Ajouter le bœuf et faire cuire 8 minutes à Haut (100% du niveau de puissance) en ne mélangeant qu'une seule fois.

Incorporer la sauce à pâtes, le persil et le bouillon de bœuf. Faire chauffer pendant une heure et 5 minutes à 50% du niveau de puissance tout en mélangeant de temps à autre.

Retirer du four et incorporer la crème sûre. Ajouter du sel et poivre au goût.

Peut servir quatre portions.

Salade de Tortellini

Ingrédients :

6 tasses	Eau
1 livre	Tortellini frais au fromage
5 tasses	Fleurs de brocoli
3 c. à soupe	Huile d'olive
1 c. à soupe	Vinaigre de vin rouge
1 c. à thé	Assaisonnement italien
Au goût	Sel
Au goût	Poivre

Méthode de préparation:

Mettre 6 tasses d'eau dans une casserole de 3 litres allant au micro-ondes et faire chauffer pendant 10 minutes à Haut (100% du niveau de puissance). Ajouter les tortellinis et chauffer pour 3 minutes additionnelles. Retirer du four, égoutter et passer sous l'eau froide. Placer au réfrigérateur si nécessaire.

Mettre le brocoli dans un plat allant au micro-ondes, ajouter deux cuillerées à soupe d'eau, couvrir et chauffer pour 2 minutes et 30 secondes à Haut (100% du niveau de puissance). Retirer du four et passer sous l'eau froide.

Dans un grand bol, mélanger les tortellinis, le brocoli, l'huile d'olive, le vinaigre de vin rouge, l'assaisonnement italien , le sel et le poivre. Réfrigérer au moins 3 heures.

Peut servir cinq portions.

Instructions pour la cuisson

Recettes

Pommes de terre à l'ail et au romarin

Ingrédients :

1 ½ livres	Pommes de terre rouges coupées en cubes
4 gousses	Ail frais haché
1 c. à table	Romarin séché
1 c. à table	Persil séché
2 c. à table	Huile d'olive
Au goût	Sel
Au goût	Poivre

Méthode de préparation :

Préchauffer le four à 400 °F.

Couper les pommes de terre en cubes de un pouce et mettre dans un bol à mélanger. Ajouter l'ail, le romarin, le persil, l'huile d'olive et bien mélanger le tout.

Placer les pommes de terre sur un plateau graissé et le mettre sur la grille du haut. Cuire pour 20 minutes à 400 °F, en mélangeant de temps à autre pendant la cuisson. Ajouter du sel et poivre au goût.

Peut servir quatre portions.

Poulet avec sauce aux légumes

Ingrédients :

4 large	Poitrines de poulet désossées
2 c. à soupe	Huile d'olive
1 petit	Oignon jaune, coupé en cubes
2 gousses	Ail frais haché
1 petit	Poivron rouge, coupé en cubes
1 petit	Poivron vert coupé en cubes
1 chopine	Tomates cerises, coupées en deux
1 tasse	Sauce à pâtes (en bouteille)
1 c. à thé	Assaisonnement italien
Au goût	Sel
Au goût	Poivre

Méthode de préparation :

Dans une casserole allant au four à micro-ondes, ajouter l'huile d'olive, l'oignon et chauffer à Haut (100% du niveau de puissance) pendant 5 minutes. Retirer et laisser de côté.

Retirer l'excès de gras du poulet et le placer sur la grille (assurez-vous que les parties les plus épaisses du poulet soient vers le centre de la grille). Placer sur la grille supérieure du four. Placer le plateau sur la grille du bas du four (pour attraper le gras).

Faire brunir pendant 20 minutes (température interne doit monter à 170 °F et les jus doivent être clairs).

Pendant que le poulet cuit, ajouter l'ail, les poivrons, les tomates, la sauce à pâtes et les épices italiennes au mélange d'oignons. Lorsque le poulet est cuit, chauffer le mélange de légumes pendant 5 minutes en utilisant la touche Speed Cook #3.

Placer le poulet sur un plateau et ajouter les légumes sur le dessus.

Peut servir quatre portions.

Instructions pour la cuisson

Guide de cuisson avec chaleur

Desserts

Aliments	Mode de cuisson	Temps de cuisson	Recommandations
Biscuits aux brisures de chocolat	Cuire	10-12 minutes	Suivre les instructions sur l'emballage concernant la température et la préparation. Placez 9 biscuits sur le plateau à une distance de 1 à 2 pouces. Tournez le plateau 3 minutes avant la fin de la cuisson.
Biscuit au sucre	Cuire	10-12 minutes	Suivre les instructions sur l'emballage concernant la température et la préparation. Placez 9 biscuits sur le plateau à une distance de 1 à 2 pouces. Tournez le plateau 3 minutes avant la fin de la cuisson.

Repas

Aliments	Mode de cuisson	Temps de cuisson	Recommandations
Repas complets	Speed Cook #3	20-25 minutes	Suivre les instructions sur l'emballage concernant la température et la préparation. Placez sur le plateau tournant. Réglez la fonction Speed Cook #3 pour 20 à 25 minutes. Cuire à 400°F pour 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.
Repas incomplets (nécessitent l'ajout de viande)	Speed Cook #3	30-35 minutes	Placez dans une casserole peu profonde de 2,5 litres. Suivre les instructions sur l'emballage concernant la température et la préparation. Placez sur le plateau tournant. Réglez la fonction Speed Cook #3 pour 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que cuit. Certains repas nécessitent plus de temps de cuisson.

Instructions pour la cuisson

Guide de cuisson avec chaleur

Entrées et casse-croûte

Aliments	Mode de cuisson	Temps de cuisson	Recommandations
Paille au fromage	Cuire à 400°F	9 à 11 minutes	Réchauffer le four à 400°F. Placez les pailles au fromage vers le centre du plateau. Placez sur la tablette du haut.
Pépites ou bâtonnets de poulet	Cuire à 400°F	15 à 17 minutes	Réchauffer le four à 400°F. Placez les morceaux vers le centre du plateau. Placez sur la tablette du haut. Tournez les pépites/pilons à 5 minutes avant la fin de la cuisson.
Bâtonnets de poisson	Cuire à 400°F	18 à 20 minutes	Réchauffer le four à 400°F. Placez les bâtonnets de poisson vers le centre du plateau. Placez sur la tablette du haut.
Rondelles d'oignon	Cuire à 400°F	22 à 24 minutes	Réchauffer le four à 400°F. Placez les rondelles d'oignon sur le plateau sans les empiler. Placez sur la tablette du haut. Tournez les rondelles d'oignon 6 minutes avant la fin de la cuisson.
Patates frites	Cuire à 400°F	20 à 23 minutes	Réchauffer le four à 400°F. Placez les patates frites sur le plateau sans les empiler. Placez sur la tablette du haut.
Pizza	Cuire à 400°F	Petite : 12 à 16 minutes Large : 18 à 24 minutes	***Petite pizza*** : Réchauffer le four à 400°F. Placez la pizza au centre de la grille sur la tablette du haut. Placez le plateau sur la tablette du bas. Pour la cuisson rapide de la pizza avec la fonction SPEED COOKING, suivez les étapes mentionnées (mais ne pas faire réchauffer le four). Appuyez sur SPEED COOK #1 et entrez 7 minutes, puis START. Les pizzas avec garniture peuvent prendre plus de temps. ***Large pizza*** : Réchauffer le four à 400°F. Placez la pizza au centre de la grille sur la tablette du haut. Placez le plateau sur la tablette du bas. Tournez la pizza de ½ tour à 6 minutes avant la fin de la cuisson. Les pizzas avec garniture peuvent prendre plus de temps.
Ailes de poulet Buffalo	Cuire à 400°F	20 à 24 minutes	Réchauffer le four à 400°F. Placez les ailes de poulet vers le centre du plateau sans les empiler. Placez sur la tablette du haut.

Note :

Toutes les entrées ainsi que les casse-croûte sont congelés.

Instructions pour la cuisson

Aliments pour le petit déjeuner

Aliments congelés	Mode de cuisson	Temps de cuisson	Recommandations
Gaufres	Rôtir	2 chacune t-5 4 chacune t-7	Placez les gaufres au centre de la grille sur la tablette du haut. Placez le plateau sur la tablette du bas.
Aliments à rôtir	Rôtir	2 chacune t-5 4 chacune t-7	Placez les aliments à rôtir au centre de la grille sur la tablette du haut. Placez le plateau sur la tablette du bas.
Rôties françaises	Rôtir	2 chacune t-6 4 chacune t-7	Placez les rôties françaises au centre de la grille sur la tablette du haut. Placez le plateau sur la tablette du bas.
Rôties françaises en bâtonnets	Cuire à 400°F 5 à 10 morceaux	10 à 13 minutes	Réchauffer le four 400°F. Placez les rôties françaises vers le centre du plateau. Placez sur la tablette du haut.
Saucisses	Cuire à 400°F	10 à 14 minutes	Réchauffer le four 400°F. Placez les saucisses vers le centre du plateau. Placez sur la tablette du haut. Les gros formats nécessitent plus de temps de cuisson.
Biscuits	Cuire (Suivre les instructions sur l'emballage concernant la température de cuisson)	Large : 11-13 minutes Moyen : 10-11 minutes Petit : 8-9 minutes	Réchauffer le four. Placez les biscuits à ½ à 1 pouce de distance vers le centre du plateau. Pour les biscuits larges, nous recommandons de tourner le plateau à 5 minutes avant la fin de la cuisson.
Croissants	Cuire (Suivre les instructions sur l'emballage concernant la température de cuisson)	Large : 15-17 minutes Small : 11 minutes	Réchauffer le four. Placez les croissants à ½ à 1 pouce de distance vers le centre du plateau. Tournez le plateau à 5 minutes avant la fin de la cuisson

Note :

Les gaufres, aliments à rôtir, rôties françaises en bâtonnets et saucisses congelés.
Les biscuits et les croissants sont réfrigérés.

Instructions pour la cuisson

Les viandes

Aliments	Mode de cuisson	Temps de cuisson	Recommandations
Poulet entier (jusqu'à 4 lb)	Speed Cook #3	10 à 15 min/lb	Suivre les instructions sur l'emballage. Placez le poulet dans un plat peu profond allant au micro-ondes. Couvrir le bout des ailes de poulet et des pilons avec de petites lanières de papier d'aluminium pour empêcher ces endroits de brûler. Faire cuire le poulet jusqu'à ce que le liquide soit clair, la viande près de l'os n'est plus rose et la température désirée a été atteinte : 180F (viande foncée), 170°F (viande pâle)
Morceaux de poulet (jusqu'à 1 ½ lb, pilons et cuisses)	Speed Cook #2	16 à 20 min/lb	Suivre les instructions sur l'emballage. Placez le poulet dans un plat peu profond allant au micro-ondes et placez au centre de la grille sur la tablette du haut. Faire cuire le poulet jusqu'à ce que le liquide soit clair, la viande près de l'os n'est plus rose et la température désirée a été atteinte : 180F (viande foncée), 170°F (viande pâle)
Poitrines de poulet (sans os, jusqu'à 1 ½ lb)	Speed Cook #2	20 à 23 min/lb	Suivre les instructions sur l'emballage. Placez le poulet dans un plat peu profond allant au micro-ondes et placez au centre de la grille sur la tablette du haut. Faire cuire le poulet jusqu'à ce que le liquide soit clair et la température désirée a été atteinte (170°F)
Côtelettes de porc (tranché mince, jusqu'à 1 lb)	Griller	20 à 25 min/lb	Placez les morceaux vers le centre de la grille et placez sur la tablette du haut. Placez le plateau sur la tablette du bas pour recueillir les miettes. Faire cuire le porc jusqu'à ce que la température désirée a été atteinte (170°F)
Steak de fruits de mer (jusqu'à 1 lb)	Griller	25 à 30 min/lb	Placez les steaks vers le centre sur la grille et placez sur la tablette du haut. Placez le plateau sur la tablette du bas pour recueillir les miettes. Les steaks plus épais pourraient prendre plus de temps.
Filets de fruits de mer (jusqu'à 1 lb)	Griller	25 à 30 min/lb	Placez les filets vers le centre sur la grille et placez sur la tablette du haut. Placez le plateau sur la tablette du bas pour recueillir les miettes. Les filets plus épais pourraient prendre plus de temps.
Crevettes (jusqu'à 1 lb)	Griller	8 à 10 min/lb	Placez les crevettes vers le centre sur la grille et placez sur la tablette du haut. Placez le plateau sur la tablette du bas pour recueillir les miettes. Les filets plus épais pourraient prendre plus de temps.
Viande hachée (boulettes de 5 oz)	Griller	20 à 25 min/lb 1 ¼ lb	Placez les boulettes de viande hachée vers le centre sur la grille et placez sur la tablette du haut. Placez le plateau sur la tablette du bas pour recueillir les miettes. Faire cuire les boulettes jusqu'à ce que la température interne soit 160F.
Rôti de bœuf (jusqu'à 4 lb)	Speed Cook #3	10 à 15 min/lb	Placez le rôti de boeuf dans un plat peu profond allant au micro-ondes au centre du plateau tournant. Faire cuire en utilisant la fonction SPEED COOK 3 pour 8 à 10 minutes/lb ou jusqu'à cuisson complète.
Hamburgers végétariens congelés	Griller	2 ch. 12 à 14 min/lb 4 ch. 14 à 18 min/lb	Placez les boulettes vers le centre sur la grille et placez sur la tablette du haut. Placez le plateau sur la tablette du bas pour recueillir les miettes.

Annexe

Guide de dépannage

Avant d'appeler un réparateur pour votre four, vérifier la liste ci-après qui résume les problèmes possibles et leurs solutions.

Le four ni l'afficheur ne fonctionnent.

- Brancher bien la fiche dans une prise comportant une mise à la terre.
- Si la prise est contrôlée par un commutateur, s'assurer que celui-ci est bien fermé (à “on”).
- Retirer la fiche de la prise, attendre 10 secs. et rebrancher.
- Réactiver le disjoncteur ou remplacer un fusible brûlé.
- Brancher un autre appareil dans la prise ; si ce dernier ne fonctionne pas, alors appeler un électricien qualifié pour réparer la prise.
- Brancher la fiche dans une autre prise.

L'afficheur fonctionne mais le courant est absent.

- Vous assurer que la porte est bien fermée.
- Vérifier si un morceau d'emballage ou toute autre pièce est collé au scellant de la porte.
- Vérifier si la porte n'est pas endommagée.
- Appuyer deux fois sur “**Stop/Clear**” et refaire toutes les entrées des instructions de cuisson.

Le courant est débranché avant que le temps programmé ne soit épuisé.

- S'il y a eu une panne de courant, enlever la fiche de la prise, attendre 10 secs. et rebrancher. Dans le cas d'une panne de courant, l'indicateur de temps marquera “88:88”. Remettre alors l'horloge à l'heure et refaire toutes les entrées des instructions de cuisson.
- Réarmer le disjoncteur ou remplacer le fusible brûlé.

Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four est bien alimenté par son propre circuit de 15 A. Utiliser un autre appareil sur le même circuit peut causer une chute de tension. Si nécessaire transporter le four pour le brancher à un circuit sans autre charge.

Si vous voyez des étincelles ou des arcs électriques

- Enlever tout ustensile de métal, chaudron ou attaches de métal. Si vous utilisez du papier d'aluminium n'utiliser que d'étroites bandes et laisser un espace 2,5 cm entre le papier métallique et les parois intérieures du four.

Le plateau pivotant est bruyant ou demeure collé

- Nettoyer le plateau, l'anneau à roulettes et le fond du four.
- Vérifier afin que le plateau et l'anneau à roulettes soient bien placés dans la rainure prévue à cet effet.

L'utilisation de votre four peut causer une interférence dans l'utilisation de votre radio ou de votre téléviseur

- Cette interférence est similaire à celle causée par d'autres appareils tels les séchoirs à cheveux. Déplacer alors votre four micro-ondes afin de l'éloigner du récepteur radio ou du téléviseur.

Annexe

Nettoyage et entretien

Veuillez suivre ces directives pour bien nettoyer et entretenir votre four.

- Toujours garder l'intérieur du four propre. Des particules d'aliment ou des éclaboussures de liquides peuvent coller aux parois du four et causer une perte d'efficacité de votre appareil.
- Essuyer immédiatement les éclaboussures. Utiliser à cet effet un linge humide et un savon doux. Éviter les détergents forts et abrasifs.
- Pour aider à détacher les particules de nourriture ou de liquide aux parois du four, réchauffer 500 ml d'eau (y ajouter le jus d'un citron pour donner une odeur de fraîcheur) dans un contenant de 1 litre à “Hi” pendant 5 min, amener à ébullition. Laisser reposer pendant une ou deux minutes.
- Enlever le plateau de verre du four pour les laver. Afin de ne pas briser votre plateau, le manipuler avec prudence et ne pas l'introduire dans l'eau immédiatement après une cuisson. Laver avec soin votre plateau dans de l'eau chaude légèrement savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
- Laver les surfaces extérieures de votre four avec un linge humide et du savon. Assécher avec un linge doux. Afin de prévenir l'endommagement des parties opérationnelles du four, ne pas laisser l'eau s'infiltrer dans les ouvertures.
- Laver la fenêtre du four avec un peu d'eau et un savon très doux. Assurez-vous d'utiliser un linge très doux pour éviter d'égratigner.
- Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la fenêtre du four, l'essuyer avec un linge doux. La vapeur peut s'accumuler dans une atmosphère très humide, ceci, en aucun cas n'indique une perte d'étanchéité du four.
- Ne jamais utiliser le four sans aucun aliment à l'intérieur ; cette pratique peut endommager le magnétron ou le plateau de verre. Pour plus de prudence, vous pouvez laisser un verre d'eau à l'intérieur au cas où le four serait allumé par accident.

Si vous vous retrouvez devant un problème et n’avez pas de solution, veuillez appeler notre numéro de service:

1-800-SAMSUNG

(1-800-726-7864)

Spécifications

Numéro de modèle	MT1044WB / MT1044BB / MT1044CB MT1066SB / MT1088SB
Cavité du four	1,0 pi.cu.
Commandes	10 niveaux de cuisson, incluant la décongélation
Chronomètre	99 minutes, 99 secondes
Source d'alimentation	120 VAC, 60 Hz
Puissance de sortie	1000 Watts (MWO)
Puissance de consommation	1500 Watts (MWO) 1480 Watts (à chaleur)
Dimensions extérieures	$20^{51/64”}$(L) X $13^{49/64”}$(H) X $19^{33/64”}$(P)
Dimensions de la cavité	$13^{17/32”}$(L) X $9^{7/16”}$(H) X $13^{9/16”}$(P)
Poids net / brut	44/51 lbs

Garantie

Garantie limitée de l'acheteur initial

Ce produit Samsung est garanti par SAMSUNG ELECTRONICS CANADA INC. (ci-après appelé SECA) contre tous défauts de matériaux ou de fabrication pendant les périodes précisées ci-dessous :

Main d'oeuvre : Un(1) an (au comptoir)

Pièces : Un(1) an

Magnétron : Cinq(5) ans

SECA garantit également que lors du défaut de fonctionnement correct de ce produit durant la période de la garantie spécifiée, si ce manque de fonctionnement est le résultat d'une erreur de fabrication ou d'un défaut matériel, SECA réparera ou remplacera, à sa discrétion, cet appareil.

Toutes les réparations sous garantie ou remplacements de pièces doivent être effectués dans un Centre de service agréé SECA. Pour obtenir le nom et l'adresse du Centre de service agréé le plus près de chez vous, composez le 1-800-SAMSUNG ou consultez notre site Internet au www.samsungcanada.com.

Obligation de l'acheteur initial

Le reçu de vente initial doit être conservé en tant que preuve d'achat. Il doit être présenté au Centre de service agréé avant qu'un service de garantie ne soit effectué.

Pour tous les modèles portatifs, le client est responsable du transport au et à partir du Centre de service agréé.

Exclusions de la garantie

Cette garantie ne couvre pas les dommages occasionnés par un accident, un incendie, une inondation ou tout cas de force majeure, ni par une mauvaise utilisation, le branchement à une tension incorrecte, une mauvaise installation, des réparations impropres ou non autorisées, l'usage à des fins commerciales ou les dommages survenus lors du transport. Les réglages décrits dans ce manuel et effectués par le client ne sont pas couverts par cette garantie. Cette garantie s'annule automatiquement pour tout appareil dont le numéro de série a été modifié ou est manquant. La présente garantie ne couvre que les appareils achetés et utilisés au Canada.

SAMSUNG ELECTRONICS

ADDENDA À LA GARANTIE LIMITÉE POUR L'AMÉRIQUE DU NORD

Conformément aux exigences, conditions, exclusions et limitations de la Garantie limitée de l'acheteur d'origine, décernée avec les produits Samsung Electronics (SAMSUNG) ainsi que les exigences, conditions, exclusions et limitations ci-devant définies, SAMSUNG ajoute à sa garantie les réparations et le service effectués aux États-Unis sur les produits SAMSUNG achetés au Canada et au Canada sur les produits SAMSUNG achetés aux États-Unis. Ceci pour les périodes de garantie précédemment spécifiées et ne s'appliquant qu'à l'acheteur d'origine seulement.

Les réparations décrites plus haut dans la garantie doivent être effectuées par un Centre de Service autorisé de SAMSUNG. Accompagné des présentes et de la Garantie limitée de l'acheteur d'origine, un reçu dûment daté comme preuve d'achat doit être présenté au Centre de Service. Le transport de l'équipement vers le Centre de Service et son retour chez le client demeurent la responsabilité du client.

Les conditions qui s'appliquent sont limitées aux défauts de manufactures portant sur le matériel ou la main d'oeuvre et dans les limites d'un usage de l'équipement visé.

Exclues de la présente sans toutefois s'y limiter, sont toutes clauses originales portant sur le service en résidence ou sur les lieux de l'appareil, le temps de réparation minimum ou maximum, les échanges ou les remplacements, les accessoires, les options, les améliorations ou les items jetables.

Pour obtenir les coordonnées d'un Centre de Service autorisé SAMSUNG au Canada ou aux États-Unis, communiquez avec SAMSUNG à:

1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864)

ou par courriel à:

WWW.SAMSUNGUSA.COM ou **WWW.SAMSUNGCANADA.COM**

Note

Note

Aide Mémoire Rapide

Fonction	Opération
Ajuster l'horloge	**1.** Appuyer sur **CLOCK**. **2.** Utiliser les commandes numériques pour ajuster l'heure. **3.** Appuyer sur **CLOCK** encore une fois.
Cuisson par étape	**1.** Utiliser les commandes numériques pour établir le temps de cuisson. **2.** Mettre le niveau de cuisson ou laisser à Haut (Hi). **3.** Appuyer sur **START**.
Cuisson One Minute +	**1.** Appuyer sur **ONE MINUTE +**, une fois pour chaque minute de cuisson. **2.** Le temps va s'inscrire sur le cadran et le four va se mettre en marche.
Touches pour cuisson immédiate	**1.** Appuyer sur la touche qui correspond au plat que vous voulez faire chauffer (par exemple : **POPCORN**). **2.** Répéter autant de fois que le nombre de portions.
Décongélation automatique	**1.** Appuyer sur **AUTO DEFROST**. **2.** Entrer le poids des aliments en appuyant sur **AUTO DEFROST** à maintes reprises ou utiliser les commandes numériques. **3.** Lorsque demandé par le cadran du four, appuyer sur **PAUSE / CANCEL** et retourner les aliments. Appuyer sur START pour que le cycle de décongélation continue jusqu'à la fin.
Ajuster le temps de cuisson, les niveaux de cuisson	**1.** Utiliser les commandes numériques pour établir le temps de cuisson. **2.** Pour indiquer un autre niveau de cuisson que **HIGH**, appuyer sur la touche **POWER LEVEL** et utiliser les commandes numériques pour entrer le niveau de cuisson désiré. **3.** Appuyer sur **START** pour commencer la cuisson.
Aide pratique Repas Enfants Snack Bar	**1.** Appuyer sur **HANDY HELPER**, KIDS MEALS, SNACK BAR à maintes reprises pour choisir le plat à réchauffer. **2.** Pour augmenter le nombre de portions, appuyer sur la touche requise des commandes numériques. **3.** Appuyer sur **START** pour commencer la cuisson.
Griller	**1.** Appuyer sur **BROIL**. **2.** Utiliser les touches numériques pour régler le temps de cuisson. **3.** Appuyer sur **START**.

Fonction	Opération
Cuire	**1.** Appuyer sur **BAKE**. **2.** Pour régler la température de cuisson, appuyer sur les touches numériques. **3.** Appuyer sur **BAKE** encore une fois. **4.** Appuyer sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson. **5.** Appuyer sur **START**.
Chauffer	**1.** Appuyer sur **WARM**. **2.** Utiliser les touches numériques pour régler le temps. **3.** Appuyer sur **START**.
Brunir	**1.** Appuyer sur TOP **BROWN**. **2.** Utiliser les touches numériques pour sélectionner le temps de cuisson. **3.** Appuyer sur **START**.
Préchauffer	**1.** Appuyer sur **PREHEAT**. **2.** Pour régler la température, appuyer sur les touches numériques. **3.** Appuyer sur **START**.
Speed Cook (SC-1, SC-2, SC-3)	**1.** Appuyer sur la touche **SPEED COOK** à maintes reprises pour sélectionner le mode de **SPEED COOK** désiré. **2.** Utiliser les touches numériques pour sélectionner le temps de cuisson. **3.** Appuyer sur **START**.
Entretien facile	**1.** Appuyer sur la touche **EASY CLEAN**. **2.** Après le nettoyage, répéter l'action précédente ou appuyer sur la touche **STOP / CLEAR**.

ELECTRONICS

SAMSUNG **E**LECTRONICS **C**ANADA, **I**NC.
7037 FINANCIAL **D**RIVE,
MISSISSAUGA,
ONTARIO, **L5N 6R3**

Samsung Electronics Co, Ltd.
Imprimé en Corée

Toast & Bake Microwave Oven

Owner's Manual

MT1044WB/BB/CB
MT1066SB/MT1088SB

Code No.: DE68-02434A

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY:

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
   1) Door (bent or dented),
   2) Hinges and latches (broken or loosened),
   3) Door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

WARNING

Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own – there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, call 1-800-SAMSUNG for the name of an authorized service center near you.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING

To reduce risk of burns, electric shock, fire, personal injury or exposure to excessive microwave energy:

- Read all safety instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific “Precautions to Avoid Exposure to Excessive Microwave Energy” on this page.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See “Important Grounding Instructions” on page 4 of this manual.
- Install or place this appliance only in accordance with the installation instructions provided.
- Some items, like whole eggs and food in sealed containers, may explode if heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any of the openings on this appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions, continued

- Do not store this appliance outdoors. Do not use near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, etc.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- When cleaning door and oven surfaces, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- To reduce the risk of fire in the oven:
  a. Do not overcook food. Watch appliance carefully if paper, plastic, or other combustible materials are inside.
  b. Remove wire twist-ties from plastic cooking bags before placing bags in oven.
  c. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel.
  d. Do not use the oven compartment for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the oven when not in use.
- Do not operate while empty.
- Do not cook without the glass tray in place on the oven floor. Food will not cook properly without the tray.
- Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.
- Dishes and containers can become hot. Handle with care.
- Carefully remove container coverings, directing steam away from hands and face.
- Remove lids from food before heating. After heating baby food, stir well and test temperature by tasting before serving.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and may be used with caution.
- Do not operate any other heating or cooking appliance beneath this appliance.
- Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be used, as they may cause fire or electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not put this oven near flammable items and/or flammable materials such as drapes, curtains, etc.
- Never leave the oven unattended during operation.

Important Safety Instructions for using the heater features

- Do not touch hot areas of oven, and always use hot pads, holders or gloves when removing hot items from the oven.
- Do not use these features to heat baby food or bottles.
- Do not use these functions for defrosting your food. There is an "Auto Defrost" especially for this.
- Do not use the warm feature to reheat cold foods. Do not warm food for more than 1 hour.
- Do not use paper, cardboard, plastic or anything containing these substances.
- Do not move oven when it is hot.
- Use caution when disposing of hot grease.
- Do not clean with metal scouring pads. Residue from pads can contact electrical parts increasing risk of electric shock.
- Do not use paper products when appliance is operated in the toaster mode.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Use caution when heater features are in use. Heater functions include Bake, Broil, Top Brown, Warm & Speed Cook.
- Do not let children use this oven unless under the supervision of an adult.
- Failure to use caution, can lead to bodily injury.

SUPERHEATED WATER

- Superheated water may cause serious injury, so read this warning carefully.
- When microwaved water and other liquids reach the boiling point, they don't always bubble. Therefore, when removing hot liquids from the oven, let stand for 30 seconds before stirring, etc.
- As a general precaution, do not heat small cups for longer than 2 minutes per cup to avoid superheating.

ARCING

- If sparking (arcing) occurs when using microwave power, stop the oven immediately.
- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.
- Make sure metal accessories, such as the wire rack and crumb tray, are in their proper position inside the oven. Do not use these accessories during Microwave-only cooking. These accessories are designed to be used with the Toaster, Bake, Broil, Top Brown, Warm, and Speed Cook functions only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the appliance. Plug the three-prong power cord into a properly grounded outlet of standard 115-120 voltage, 60 Hz. Your oven should be the only appliance on this 15A or 20A circuit.

Note: Do not set dishes or food on the door when it is in the open position, as the oven may become unstable and tip over.

WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or servicer if you do not understand the grounding instructions or if you are not sure if the appliance is properly grounded.

Use of Extension Cords

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long cord or extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet.
3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally. If you use an extension cord, the interior light may flicker and the blower may vary when the microwave oven is on. Cooking times may be longer, too.
4. Use of extremely long extension cords, or cords in poor condition, may adversely affect cooking performance due to voltage drop.

WARNING

Do not cut or remove the third (ground) prong from the power cord under any circumstances.

Note: Upon the oven's first use, there may be a slight odor due to heater "break in". This is normal, and will not re-occur.

Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

To reduce the risk of injury to persons:

1. Do not overheat the liquid.
2. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
3. Do not use straight-sided containers with narrow necks.
4. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
5. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

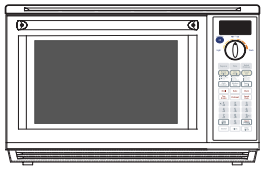
Your New Toast & Bake Microwave oven

Table of Contents

Safety 2
Your New Toast & Bake Microwave oven 5
Warranty and Service Information 6
Setting Up 6
Control Panel Buttons 7
Operation 8
Selecting the Display Weight 8
Setting the Clock 8
Using the Stop/Clear Button 9
Using the Instant Cook Buttons 9
Using the Handy Helper Button 10
Using the Kids Meals Button 10
Using the Snack Bar Button 11
Using the Start/+1 Min. Button 11
Defrosting Automatically 12
Setting Cooking Times & Power Levels 12
Using the Kitchen Timer 13
Toaster 14
Preheat 14
Baking 15
Warming 16
Top Browning 16
Broiling 17
Speed Cooking 17
Switching the Beep Sound On/Off 18
Using the More/Less Buttons 18
Using the Easy Clean Button 18
Demonstration Mode 18
Setting the Child Protection Lock 18
Cooking Instructions 19
Cooking Utensils 19
Testing Utensils 20
Cooking Techniques 20
General Tips 21
General Tips for the Heater Features 21
GUIDE for Cooking Meat in Your Microwave 21
GUIDE for Cooking Poultry in Your Microwave 22
GUIDE for Cooking Seafood in Your Microwave 22
GUIDE for Cooking Eggs in Your Microwave 23
GUIDE for Cooking Vegetables in Your Microwave 23
AUTO DEFROSTING GUIDE 23
Recipes 24
Guide for Cooking with Heater 26
Appendix 30
Troubleshooting Guide 30
Care and Cleaning 31
Specifications 31
Warranty 32
Quick Reference 35

Checking Parts

Unpack your oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.



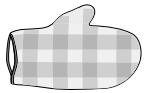
oven

glass tray

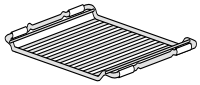
roller guide ring

instruction manual

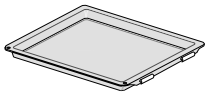
registration card



oven glove (DE63-00123A)



metal wire rack (DE75-00028A)



crumb tray (DE63-00087A)

Note :

- The white plastic tubing on the crumb tray and wire rack must not be removed.

Your New Toast & Bake Microwave oven

Warranty and Service Information

To help us better serve you, please complete the enclosed registration card and promptly return it by mail. If the registration card is missing, you can call Samsung Electronics Canada, Inc., at 1-800- SAMSUNG (1-800-726-7864), or register on-line at WWW.SAMSUNGCANADA.COM

When contacting Samsung, please provide the specific model and serial number information which is usually located on the side or back of the product. Please record these numbers below, along with the other requested information. Keep this information in a safe place as a permanent record of your purchase to aid in identification in case of theft or loss, and a copy of your sales receipt as a proof of purchase if warranty service is needed.

MODEL NUMBER _____

SERIAL NUMBER _____

DATE PURCHASED _____

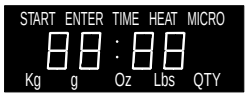
PURCHASED FROM _____

Warranty service can only be performed by a Samsung Authorized Service Center. If you should require warranty service, provide the above information with a copy of your sales receipt to the Samsung Authorized Service Center.

For service assistance and the location of the nearest service center, please call 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Setting Up

1 Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. Once plugged in, the display on your oven will show::

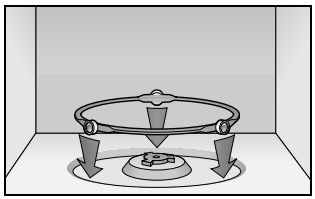


Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the sides of the oven.

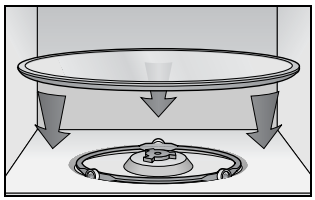
2 Open the oven door by pulling the handle at the top of the door.

3 Wipe the inside of the oven with a damp cloth.

4 Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.

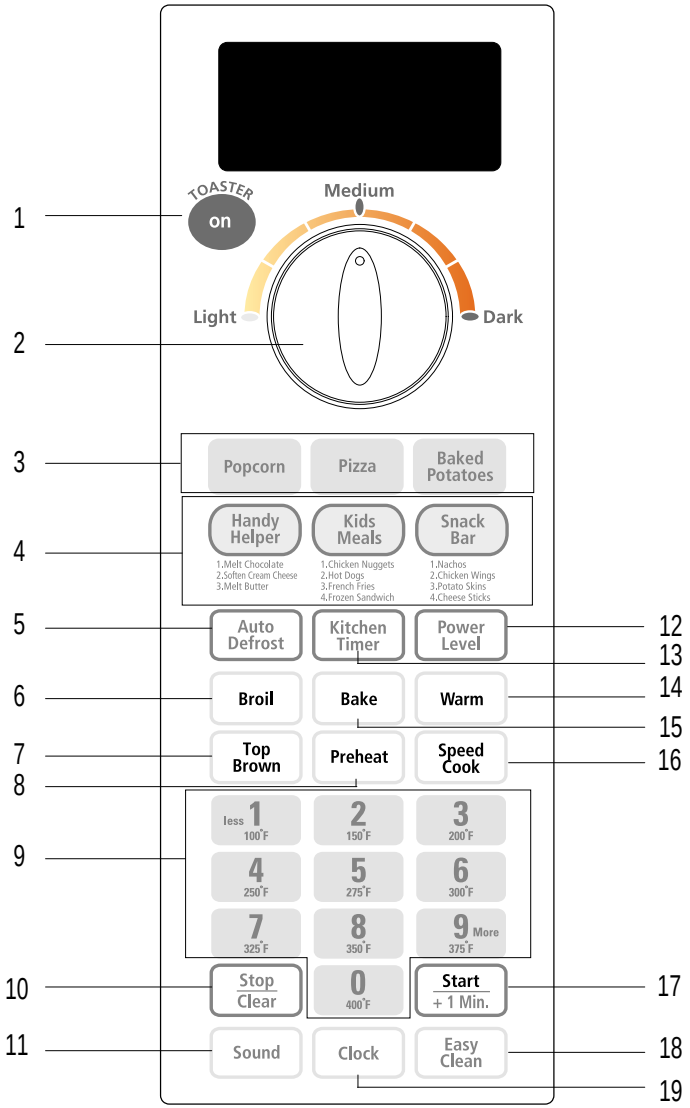


5 Place the glass tray on top of the ring so that the three glass tabs in the center of the tray fit securely into the tabs on the floor of the oven.



Your New Toast & Bake Microwave oven

Control Panel Buttons



1. **Toaster Start Button** p. 14
   Press to start toasting after setting Adjustment Knob.
2. **Toasting Adjustment Knob** p. 14
   Adjust to select darkness.
3. **Instant Cook Buttons** p. 9
   Instant microwave settings for frequently prepared foods.
4. **Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar** p. 10
   Useful microwave menus to help prepare common recipe ingredients, popular snacks, and tasty entrées for kids.
5. **Auto Defrost** p. 12
   Quickly thaws frozen food automatically by weight.
6. **Broil** p. 17
   Broils meats and fish up to 45 minutes at 400 °F.
7. **Top Brown** p. 16
   Browns toppings, open-faced sandwiches, and more.
8. **Preheat** p. 14
   For better results, preheat to desired temperature before cooking.
9. **Number/Cooking Temperature Buttons**
   Sets Baking temperature, cooking time, amount, and power level.
10. **Stop/Clear** p. 9
    Stops oven and clears instructions.
11. **Sound** p. 18
    End Signal can be turned off and on.
12. **Power Level** p. 12
    Press to select power level for up to two (2) stages of microwave cooking.
13. **Kitchen Timer** p. 13
    Sets kitchen timer.
14. **Warm** p. 16
    Keeps food warm at 200 °F for up to one (1) hour.
15. **Bake** p. 15
    Bakes at up to 400 °F. Maximum baking time is 45 minutes.
16. **Speed Cook** p. 17
    This time-saving function cooks by combining both microwaving and heating.
17. **Start/ +1 Min** p. 11
    Press to start cooking. Adds one (1) minute while oven is operating.
18. **Easy Clean** p. 18
    Rotates side-located heaters into a horizontal position to ease cleaning the cavity interior.
19. **Clock** p. 8
    Sets current time.

Operation

Selecting the Display Weight

The first time you plug the power cord into an outlet, or after there has been an interruption in power, the display will show all indicators. At this point, you can select the weight system for the display. You can choose between pounds(LBS) or kilograms (KG). To do so you can choose between pounds(LBS) and kilograms(KG).

1 Press "**0**" immediately after plugging in your microwave. The display will show:

If the display does not shows "Kg", you will need to unplug the microwave and then plug it in again in order to change to the weight selection.

2 Press "**0**" repeatedly to select the weight system you wish to use:

When you have selected the weight system you want to use, press the **Stop/Clear** button to end this procedure.

Setting the Clock

1 Press the **Clock** Button. The display will show:

2 Use the Number buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. For example, if the current time is 5:00, enter 5,0,0.

3 Press the **Clock button** again. A colon will blink, indicating that the time is set.

*If there is a power interruption, you will need to reset the clock. You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.*

Operation

Using the Stop/Clear Button

The **Stop/Clear** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven's cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking: press **Stop/Clear** once. To restart, press **Start**.
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: Press **Stop/Clear** twice.
- To clear instructions you have just entered: press **Stop/Clear** once, then re-enter the instructions.
- To cancel a timer setting: press **Stop/Clear** once.
    * **Upon completion of cooking operation, if the oven temperature has risen above 250°F, the fan will automatically continue running for 3 minutes. To stop the fan, press the Stop/Cancel key.**

Using the Instant Cook Buttons

1 Press the **Instant Cook** button corresponding to the food you are cooking (for example, **Popcorn**). The display shows the first serving size:

2 Press the button repeatedly to select the serving size you want. The display will cycle through all available serving sizes. Once you select the correct serving size, the microwave will begin cooking automatically.

Instant Cook Chart

Item	Weight	Remarks
Popcorn	3.0-3.5 oz 3.5 oz	• Use one microwave-only bag of popcorn. • Use caution when removing and opening hot bag from oven.
Pizza Reheat	1 Slice 2 Slice 3 Slice	• Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. • Do not let slices overlap. Do not cover. • Before serving, let stand 1-2 min.
Baked Potatoes	1 EA 2 EA 3 EA 4 EA 5 EA 6 EA	• Prick each potato several times with fork. • Place on turntable in spoke-like fashion. • Remove from oven, wrap in foil and let stand 3-5 min.

Operation

Using the Handy Helper Button

1. Press the **Handy Helper** button corresponding to the food you are cooking. The display shows “A-1”(code of item). Press the **Handy Helper** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the **Handy Helper Chart** below)
2. Press the **Number** button to select the serving size you want. You can press the **1** or **2** button to select the serving size. Only “**1”** serving size is available for Soften Cream Cheese and Melt Chocolate items.(Refer to the **Handy Helper Chart** below for the serving)
3. Press the **Start** button to begin cooking.

Handy Helper Chart

Item	Code	Serving Size	Remarks
Melt Chocolate	A-1	2 squares or 1 cup chips	• Place chocolate chips or square in a microwave-safe dish. • Stir well at half time when the oven beeps, and re-start the oven.
Soften Cream Cheese	A-2	1 package (8 oz.)	• Unwrap cream cheese and place on microwave-safe dish. • Let stand 1-2minutes.
Melt Butter	A-3	1 stick (1/4 lb.) 2 sticks (1/2 lb.)	• Remove wrapping and cut butter in half vertically. • Place butter in dish, cover with wax paper. • Stir well after finishing and let stand 1-2 minutes.

Note:

Melt chocolate - Unless stirred at half time, the Chocolate keeps its shape even when heating time is over.

Using the Kids Meals Button

1. Press the **Kids Meals** button corresponding to the food you are cooking. The display shows “A-1”(code of item). Press the **Kids Meals** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the **Kids Meals Chart** below)
2. Press the **Number** button to select the serving size you want. You can press the **1** or **2** button to select the serving size. (Refer to the **Kids Meals Chart** below for the serving.)
3. Press the **Start** button to begin cooking.

Kids Meals Chart

Item	code	Serving Size/ Weight	Remarks
Chicken Nuggets	A-1	4-5 oz 6-7 oz	• Put a paper towel on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion on paper towel. • Do not cover. Let stand 1 minute.
Hot Dogs	A-2	2 EA 4 EA	• Prick hot dogs, place on plate. When the oven beeps, add buns and re-start the oven.
French Fries	A-3	4-5 oz 6-7 oz	• Place 2 paper towels on plate and arrange french fries on towels, do not overlap. • Blot with additional paper towel after removal from oven.
Frozen Sandwich	A-4	1 EA 2 EA	• Place frozen sandwich in susceptor "sleeve" (which is in package) and put on plate.

Note:

Hot Dogs - For the best texture, buns should be added to hot dogs when the oven beeps.

Operation

Using the Snack Bar Button

1. Press the **Snack Bar** button corresponding to the food you are cooking. The display shows “A-1”(code of item). Press the **Snack Bar** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the **Snack Bar Chart** below)
2. Press the **Number** button to select the serving size you want. You can press the **1** or **2** button to select the serving size. Only the **1** serving size is available for Nachos. (Refer to the **Snack Bar Chart** below for the serving)
3. Press **Start** button to begin cooking.

Snack Bar Chart

Item	code	Serving Size/ Weight	Remarks
Nachos	A-1	1 serving	• Place tortilla chips on plate without overlapping. • Sprinkle evenly with cheese. • Contents : -2 cups tortilla chips -1/3 cup grated cheese
Chicken Wings	A-2	5-6 oz 7-8 oz	• Use pre-cooked, refrigerated chicken wings. • Place chicken wings around plate in spoke fashion and cover with wax paper.
Potato Skins	A-3	1cooked potato 2 cooked potatoes	• Cut cooked potato into 4 even wedges. Scoop or cut out potato flesh, leaving about 1/4" of skin. • Place skins in spoke fashion around plate. • Sprinkle with bacon, onions and cheese. Do not cover.
Cheese Sticks	A-4	5-6 pcs 7-10 pcs	• Place cheese sticks on plate in spoke fashion. • Do not cover.

Using the Start/+1 Min. Button

This button offers a convenient way to heat food in one-minute increments at the High power level.

1 Press the **Start/+1 Min.** button once for each minute you wish to cook the food. For example, press it twice for two minutes. The time will display, and the oven starts automatically.

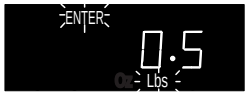
Add minutes to a program in progress by pressing the **Start/+1 Min.** *button for each minute you want to add.*

Operation

Defrosting Automatically

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1 Press the **Auto Defrost** button. The display shows “0.5 lbs.”(0.2Kg if you have set your oven for metric measure). (“ENTER” and “Lbs” will flash)..



2 To set the weight of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. This increases the weight by 0.5 lb increments, up to 6.0 lbs.(The Auto Defrost button will increase the weight by 0.2Kg up to 2.6kg if you are using metric measurement).

You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly.

The oven calculates the defrosting time and starts automatically. Twice during defrosting, the oven will beep to let you know to turn the food over.

3 Press the **Stop/Clear** button, open the oven door, and turn the food over.

4 Press the **Start** button to resume defrosting.

- ***See page 23 for the Auto Defrosting Guide.***

Setting Cooking Times & Power Levels

Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The power level button lets you control the heating intensity from Warm(1) to High(0).

One-stage Microwave Cooking

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the **Power Level** button.

1 Use the **Number** buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. **For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0.**

2 If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the **Number** buttons to enter a power level.

Power Levels:

1 = PL:10(Warm)	6 = PL:60(Simmer)
2 = PL:20(Low)	7 = PL:70(Medium high)
3 = PL:30(Defrost)	8 = PL:80(Reheat)
4 = PL:40(Medium low)	9 = PL:90(Sauté)
5 = PL:50(Medium)	0 = PL:Hi(High)

3 Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Stop/Clear** before you press **Start**, and re-enter all of the instructions.

Setting Cooking Times & Power Levels, continued

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set up to two(2) stages of cooking when microwaving.

Multi-stage Cooking

1 Follow steps 1 and 2 in the “One-Stage Cooking” section on the previous page.

When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered.

To set the power Level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.

2 Use the number buttons to set a second cooking time.

3 Press the **Power Level** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking.

4 Press **Start** to begin cooking.

You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.

Using the Kitchen Timer

1 Press the **Kitchen Timer** button.

2 Use the **Number** buttons to set the length of time you want the timer to run.(max. time 99 min. 99 sec.)

(If you do not press the **Start** button, after 5 seconds, the “**Start**“ indicator will blink.)

3 Press **Start** to begin Kitchen Timer

4 The display counts down and beeps when the time has elapsed. After preheating, press the Stop/Clear button before baking.

Note*: The microwave does not turn on when the Kitchen timer is used.*

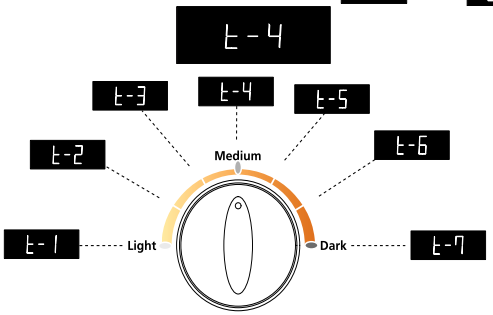
Operation

Toaster

1 Place the food on the wire rack. Then place wire rack with food on the top shelf of the oven. Place the crumb tray on the bottom shelf.

2 Set the **Toasting Adjustment Knob** to the desired position.

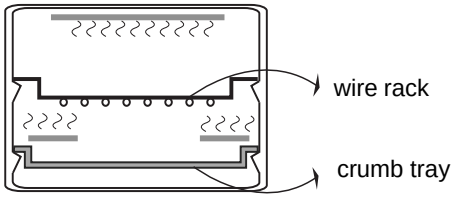
The display will be changed from " t-1 " to " t-7 ".



3 Press the **Toaster Start Button** to begin toasting.

* **Upper Heater and Lower Heater operate simultaneously.**

(If you want to clear the operation, press the **Stop/Clear** button twice.)



* **This oven will toast up to 4 slices of bread.**

- Toaster Time Chart

Setting	Actual Time (min)	Setting	Actual Time (min)
t-1	4:30	t-5	6:30
t-2	5:00	t-6	7:00
t-3	5:30	t-7	7:30
t-4	6:00	-	-

Preheat

Some recipes may call for preheating the oven before cooking. To preheat the oven,

1 Press the **Preheat** button.

2 Use the **Number** buttons to set a **Temp** up to 400 °F.

(If you do not press the **Start** button,after 5 seconds, the "**Start**" indicator will blink.)

(The temperature choices are located on the number buttons.)

3 Press the **Start/+1 Min** button.

4 After preheating, press the **Stop/Clear** button before baking.

* **The Upper Heater and Lower Heater operate simultaneously.**
* **The desired temperature will be maintained for 10 minutes; it is then switched off automatically.**

Operation

Baking

You can bake in your Samsung Toast & Bake Microwave oven. Baking uses all coils (Upper, Lower) to cook and brown the food. When baking, place the food on the crumb tray and preheat before cooking.

When the top & bottom heaters reach the selected temperature, the heaters will cycle on and off for even heating.

1 Press the **Bake** Button.

2 To set the cooking temperature, press the **Number** buttons. Your oven can Bake at temperatures up to 400°F. To maintain a constant temperature, the oven door should be kept closed as much as possible while cooking.

3 Press the **Bake** button again.

4 Use the Number buttons to set a cooking time. (max. time 45 min.)

(If you do not press the **Start** button,after 5 seconds, the "**Start**" indicator will blink.)

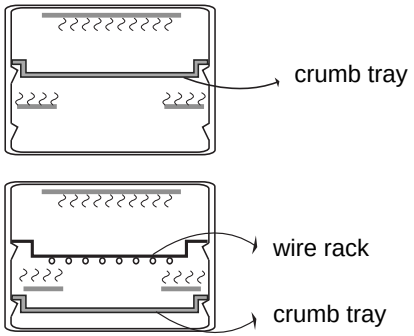
5 Press the **Start/+1 Min** button to start.Press the **Start/+1 Min** button again for additional Baking time, if desired.

* **The Upper Heater and Lower Heater operate simultaneously.**

If you want to clear the function, press the **Stop/Clear** button twice

To pause the function, press the **Stop/Clear** button once.

To resume cooking. Press **Start**.



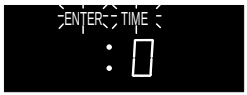
- **During baking, the food may rise, becoming too close to the heaters, which may cause the food to overcook or burn.**
- **Baking larger dense food items, such as cakes or brownies, is not recommended in this oven.**
- **For best results when baking, try to place the food toward the center of the crumb tray.**

Operation

Warming

You can keep food warm for up to one hour.

1 Press the **Warm** button.

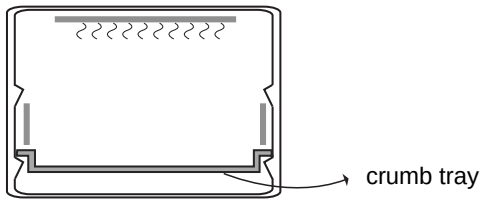


2 Use the **Number** buttons to set a warming time.
(max. time 60 min.)

(If you do not press the **Start** button, after 5 seconds, the "**Start**" indicator will blink.)

3 Press the **Start/+1 Min** button.

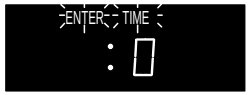
* **The Upper Heater operates only.**
* **The Upper Heater will cycle on and off to keep food warm.**



Top Browning

You can Top Brown in your Samsung Toast & Bake Microwave Oven. The upper heater is used to evenly brown open-faced sandwiches, cheese toppings, and hor d' ouevres.

1 Press the **Top Brown** button.



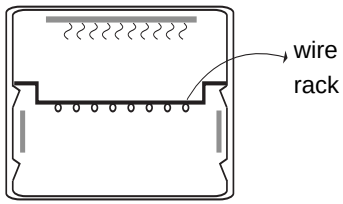
2 Use the **Number** buttons to set a cooking time.
(max. time 45 min.)

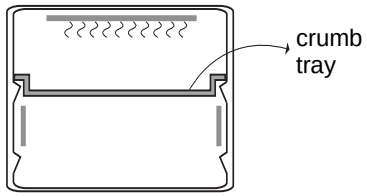
(If you do not press the **Start** button, after 5 seconds, the "**Start**" indicator will blink.)

3 Press the **Start/+1 Min** button.

* **The Upper Heater operates only.**

or





Operation

Broiling

You can broil in your Samsung Toast & Bake Microwave oven. Broiling uses heating coils to cook and brown the food. When broiling, use the **Crumb Tray** and **Wire Rack** together.

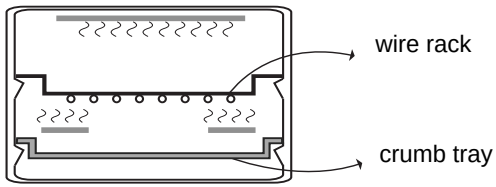
1 Press the **Broil** button .

2 Use the **Number** buttons to set a cooking time.
(max. time 45 min.)

(If you do not press the **Start** button, after 5 seconds, the "**Start**" indicator will blink.)

3 Press the **Start** button to begin broiling.

* **The Upper Heater and Lower Heater operate simultaneously.**



Speed Cooking

The speed cooking feature allows you to cycle automatically between microwave and heater cooking for food that is moist as well as crisp and brown. Speed Cook 3 is ideal for large foods that require a long cooking time when prepared in a conventional oven, such as casseroles.

To use speed cooking,

1 Press the **Speed Cook** button repeatedly to select the speed cook mode you want.

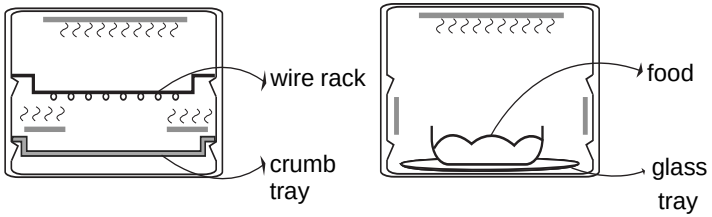
(SC-1 => SC-2 => SC-3)

2 Use the Number buttons to set a cooking time.
(max. time 60 min. for all modes)

(If you do not press the **Start** button, after 5 seconds, the "**Start**" indicator will blink.)

3 Press the **Start/+1 Min** button.

SC-1/ SC-2 **or** **SC-3**



- For menu recommendations using this time-saving feature, please refer to pages 26~29, **Guide for Cooking with Heater**.

Operation

Switching the Beep Sound On/Off

You can switch the Beep Sound off whenever you want.

1 Press the **Sound** button. The display shows “ON”.(“START” will flash)

2 Press the **Sound** button again to turn the volume off. The display shows:”OFF”.(“START” will flash)

3 Press the **Start/+1 Min** button.

The display returns to the time of day or “ :0 ”.

Using the More/Less Buttons

The **More/Less** buttons allow you to adjust pre-set cooking times.
Use the **More/Less** button only after you have already begun cooking.
The **More/Less** feature cannot be used with the **Auto Defrost** button.

1 To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More**(9) button.

2 To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the **Less**(1) button.

*If you wish to increase/decrease in the **Time Cook** mode in 10 sec intervals(10, 20, 30...) press the More(9) or Less(1) button.*

Using the Easy Clean Button

This function rotates the lower Heaters for convenient inside cleaning.

1 Press the **Easy Clean** button.

Lower Heaters rotate into a horizontal position.

2 After cleaning, repeat step 1 above or press **Stop/Clear** button.

* **Operates only when door is opened.**

Demonstration Mode

You can use the Demonstration Mode to see how your oven operates without oven heating.

1 Hold the “**0**” button and then press the “**1**” button.

To turn demo mode off, repeat step 1 above.

Setting the Child Protection Lock

You can lock your microwave oven so it can not be used by unsupervised children.

1 Hold the “**0**” button and then press the “**2**” button.

At this point, the microwave oven can not be used until it is unlocked. To unlock it, repeat step 1 above.

Cooking Instructions

Cooking Utensils

Recommended Use for microwave functions

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes :** Use for heating or cooking.
- **Microwave browning dish :** Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- **Microwavable plastic wrap :** Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper :** Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins :** Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups :** Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers :** Use only those labeled “Microwave Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited Use

- **Aluminum foil :** Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware :** Use these if they are labeled “Microwave Safe.” If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic :** Use only if labeled “Microwave Safe.” Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood :** Use only for short-term heating, as they can be flammable.

Not Recommended

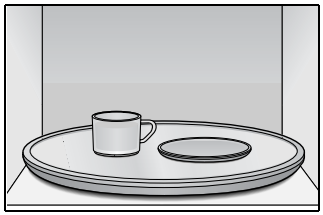
- **Glass jars and bottles :** Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags :** These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups :** These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers :** Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- **Metal utensils :** These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Cooking Instructions

Testing Utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

1 Fill a 1 cup glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



2 Press the One Minute+ button once to heat them for one minute at High power.

The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

Cooking Techniques

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

- Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

- Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding Moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

Cooking Instructions

General Tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin or shell, such as potatoes, eggs, or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.

General Tips for the Heater Features

- Many foods, such as convenience foods, can be successfully prepared in the Toast & Bake Microwave Oven. Please follow the manufacturer's package directions carefully for best results.
- Please check your food before the time is up. You may need to adjust the time for best results or personal preference.
- During baking, the food may rise becoming too close to the heaters, which may cause the food to overcook or burn.
- Baking larger dense food items, such as cakes or brownies, is not recommended in this oven.
- For best results when baking, try to place the food toward the center of the crumb tray.
- Some package directions call for temperatures above 400 °F (425 °F, 450 °F, etc). Set the temperature to 400 °F and add an additional 2 - 6 minutes.
- When heating frozen dinners or frozen entrees, Speed Cook #3 or only microwaving is recommended.

GUIDE for Cooking Meat in Your Microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook Time /Power Level	Directions
Roast Beef Boneless Up to 4 lbs.	Cooking Time: 8-11 min. / lb. for 115° F - Rare 9-13 min. / lb. for 120° F - Medium 10-15 min. / lb. for 145° F - Well Done Power Level: High(0) for first 5 min., then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.
Pork Boneless or bone-in Up to 4 lbs.	Cooking Time 11-15 min. / lb. for 160° F Well Done Power Level: High(0) for first 5 min., then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.
Bacon 2-6 slices	Cooking Time: 2 slices: 1- 1 ¾ min. 4 slices: 3- 3 ½ min. 6 slices: 4 ½-5 ½ min. Power Level: High(0).	Arrange slices on roasting rack or a dish lined with paper-towel. Cover with paper towel. Microwave until crisp.

Cooking Instructions

GUIDE for Cooking Poultry in Your Microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time /Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	Cooking Time: 5-8 min. / lb. 170° -180°F Power Level: Medium High(7)	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.
Chicken Pieces Up to 1½ lbs	Cooking Time 5-8 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat Power Level: Medium High(7)	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.

GUIDE for Cooking Seafood in Your Microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- To avoid overcooking fish, check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time /Power Level	Directions
Steaks Up to 1.5 lbs.	*Cooking Time:* 6-10 min. / lb. Power Level: Medium High(7).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.
Fillets Up to 1.5 lbs.	*Cooking Time:* 3-7 min. / lb. Power Level: Medium High(7)	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.
Shrimp Up to 1 lbs.	*Cooking Time:* 3-5 ½ min. / lb. Power Level: Medium High(7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min.

Cooking Instructions

GUIDE for Cooking Eggs in Your Microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-boiled eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

GUIDE for Cooking Vegetables in Your Microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over at half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish with the heads toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

AUTO DEFROSTING GUIDE

- Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Food	Amount	Procedure
Roast Beef, Pork	2.5-5.0 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil.
Steaks, Chops, Fish	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
Ground Meat	0.5-3.0 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5–10 minutes.
Whole Chicken	2.5-6.0 lbs.	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30–60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	0.5-2.0 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

Notes

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing.

Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

Cooking Instructions

Recipes

Beef Stroganoff

Ingredients:

1 ½ pounds	Beef, cubed (top round)
1 cup	Flour, all purpose
1 small	Onion, yellow (diced)
3 tablespoons	Olive Oil
½ cup	Pasta Sauce
1 can (14 ounces)	Beef Broth
2 tablespoons	Parsley, dried
1 cup	Sour Cream
To taste	Salt
To taste	Pepper

Method of Preparation:

Coat beef cubes with flour and set aside.

In a 5 quart microwave safe casserole dish, mix the onions and oil together and microwave for 5 minutes on high (100% power level), until onions are translucent. Add beef and cook for 8 minutes on high (100% power level) stirring once.

Stir in sauce, parsley and broth. Heat for 1 hour and 5 minutes at 50% power level, stirring occasionally.

Remove from oven and stir in the sour cream. Add salt and pepper to taste.

Makes about 4 servings.

Tortellini Salad

Ingredients:

6 cups	Water
1 pound	Cheese tortellini, fresh
5 cups	Broccoli florets
3 tablespoons	Olive Oil
1 tablespoon	Red wine vinegar
1 teaspoon	Italian Seasoning, dried
To taste	Salt
To taste	Pepper

Method of Preparation:

Place 6 cups of water in a 3 quart microwave safe casserole dish and heat for 10 minutes on high (100% power level). Add tortellini and heat for an additional 3 minutes. Remove from oven, strain then cool with cold water. Place in refrigerator until needed.

Put the broccoli in a microwave safe bowl, add 2 tablespoons of water, cover and heat for 2 minutes and 30 seconds on high (100% power level). Remove from oven and cool with cold water.

In a large bowl mix together the tortellini, broccoli, olive oil, red wine vinegar, Italian seasonings, salt and pepper. Refrigerate for at least 3 hours.

Makes about 5 servings.

Cooking Instructions

Recipes

Garlic and Rosemary Potatoes

Ingredients:

1½ pounds	Red bliss potatoes (1 inch cubes))
4 cloves	Garlic, fresh, minced
1 tablespoon	Rosemary, dried
1 tablespoon	Parsley, dried
2 tablespoons	Olive oil
To taste	Salt
To taste	Pepper

Method of Preparation:

Preheat oven to 400° F.

Cut potatoes into 1 inch cubes and place in a mixing bowl. Add to the potatoes garlic, rosemary, parsley and olive oil and mix well.

Place potatoes on a greased crumb tray then on top shelf of oven. Bake for 20 minutes at 400°F, stirring occasionally during cooking. Add salt and pepper to taste.

Makes about 4 servings.

Chicken with Vegetable Sauce

Ingredients:

4 large	Chicken breasts, boneless
2 tablespoons	Olive oil
1 small	Onion, yellow, large dice
2 cloves	Garlic, fresh, minced
1 small	Red pepper, large dice
1 small	Green pepper, large dice
1 pint	Cherry tomatoes, cut in half
1 cup	Pasta sauce (jar)
1 teaspoon	Italian Seasoning, dried
To taste	Salt
To taste	Pepper

- ***Method of Preparation:***

In a 3 quart microwave safe casserole dish, add the olive oil and onion then heat on high (100% power level) for 5 minutes. Remove and set aside.

Remove excess fat from chicken then place on wire rack (make sure the thicker areas of the chicken are towards the center of the rack) then on top shelf of oven. Place the crumb tray on the bottom shelf of the oven (to catch fat drippings).

- Broil for 20 minutes (internal temperature must reach 170°F and juices run clear).

While chicken is cooking, add to the onion mixture, garlic, peppers, tomatoes, pasta sauce and Italian seasonings. When chicken has finished cooking heat the vegetable mixture for 5 minutes using the speed cook #3 option.

Place chicken on platter and spoon vegetable mixture on top.

Makes about 4 servings.

Cooking Instructions

Guide for Cooking with Heater

Desserts

Food	Cooking Mode	Cooking Time	Recommendations
Chocolate Chip Cookies	Bake	10-12 minutes	Follow package directions for temperature and preparation. Place 9 cookies on the crumb tray about 1 to 2 inches apart. Turn the crumb tray around 3 minutes before cooking time is up.
Sugar Cookies	Bake	10-12 minutes	Follow package directions for temperature and preparation. Place 9 cookies on the crumb tray about 1 to 2 inches apart. Turn the crumb tray around 3 minutes before cooking time is up.

Dinners

Food	Cooking Mode	Cooking Time	Recommendations
Complete Dinners	Speed Cook #3	20-25 minutes	Follow package directions for temperature and preparation. Place on turntable. Speed cook #3 for 20-25 minutes. Bake 400 °F for 4~6 minutes or until top is golden brown.
Incomplete Dinners (need to add meat)	Speed Cook #3	30-35 minutes	Prepare in a 2.5 qt shallow casserole dish. Following package preparation directions, place on turntable. Speed cook #3 for 30-35 minutes or until thoroughly cooked. Some dinners may require additional time.

Cooking Instructions

Guide for Cooking with Heater

Appetizers & Snacks

Food	Cooking Mode	Cooking Time	Recommendations
Cheese Sticks	Bake (400 °F)	9-11 minutes	Preheat the oven to 400 °F. Arrange cheese sticks towards the center of the crumb tray. Place on top shelf.
Chicken Nuggets & Tenders	Bake (400 °F)	15-17 minutes	Preheat oven to 400 °F. Arrange the pieces towards the center of the crumb tray. Place on top shelf. Turn over nuggets/tenders with 5 minutes cooking time remaining.
Fish Sticks	Bake (400 °F)	18-20 minutes	Preheat oven to 400 °F. Arrange the fish sticks towards the center of the crumb tray. Place on top shelf.
Onion Rings	Bake (400 °F)	22-24 minutes	Preheat oven to 400 °F. Arrange the onion rings in a single layer on the crumb tray. Place on top shelf. Turn onion rings over 6 minutes before the cooking time is up.
French Fries	Bake (400 °F)	20-23 minutes	Preheat oven to 400 °F. Arrange the fries in a single layer on the crumb tray. Place on top shelf.
Pizza	Bake (400 °F)	Small:12 - 16 minutes Large:18 - 24 minutes	***Small Pizza*** - Preheat oven to 400 °F. Place pizza in center of wire rack on top shelf. Place crumb tray on bottom shelf. For Speed Cooking the pizza, follow the above steps (but do not preheat oven). Press Speed Cook #1 and enter 7 minutes, then Start. Pizza with toppings may require more time. ***Large Pizza*** - Preheat oven to 400 °F. Place pizza in center of wire rack on top shelf. Place crumb tray on bottom shelf. Turn Pizza ½ turn with 6 minutes before the cooking time is up. Pizza with toppings may require more time.
Buffalo Chicken Wings	Bake (400 °F)	20-24 minutes	Preheat oven to 400 °F. Arrange the wings in a single layer toward the center of the crumb tray. Place on top shelf.

Note:

All Appetizers & Snacks are frozen.

Cooking Instructions

Breakfast Foods

Frozen Items	Cooking Mode	Cooking time	Recommendations
Waffles	Toast	2 each t-5 4 each t-7	Place waffles in center of wire rack on top shelf of oven. Put the crumb tray on bottom shelf.
Toaster Items	Toast	2 each t-5 4 each t-7	Place toaster items in center of wire rack on top shelf of oven. Put the crumb tray on bottom shelf.
French Toast	Toast	2 each t-6 4 each t-7	Place French Toast in center of wire rack on top shelf of oven. Put the crumb tray on bottom shelf.
French Toast Sticks	Bake at 400 °F 5 ~ 10 pieces	10 - 13 minutes	Preheat the oven to 400 °F. Arrange the French Toast Sticks towards the center of the crumb tray. Place on top shelf.
Sausage Links	Bake 400 °F	10 - 14 minutes	Preheat the oven to 400 °F. Arrange the sausages towards the center of the crumb tray. Place on top shelf. Large size may require more time.
Biscuits	Bake (follow package directions for temperatures)	Large :11-13 minutes Medium:10-11 minutes Small :8-9 minutes	Preheat oven. Place the biscuits ½ to 1 inch apart from each other towards center of crumb tray. For the large biscuits we recommend turning the tray around 5 minutes before cooking time is up.
Croissants	Bake (follow package directions for temperatures)	Large:15-17 minutes Small:11 minutes	Preheat oven. Place the croissants ½ to 1 inch apart from each other towards center of crumb tray. Turn the tray around 5 minutes before cooking time is up.

Note :

Waffles, toaster items, french toast, french toast sticks and sausage links are frozen.

Biscuits and croissants are refrigerated.

Cooking Instructions

Meats

Food	Cooking Mode	Cooking Time	Recommendations
Whole Chicken (up to 4 lbs.)	Speed Cook #3	10-15 minutes/lb.	Follow package directions for preparation. Place chicken in a microwave-safe shallow casserole dish. Cover tips of wings and drumsticks with small pieces of aluminum foil to prevent overcooking those areas. Cook chicken until juice runs clear, meat near the bone is no longer pink, and correct temperature is reached: 180 °F (dark meat),170 °F (light meat)
Chicken Pieces (up to 1 ½ lbs., drum sticks & thighs)	Speed Cook #2	16-20 minutes/lb.	Follow package directions for preparation. Place chicken in a microwave-safe shallow casserole dish and set at the center of the wire rack, top shelf. Cook chicken until juice runs clear, meat near the bone is no longer pink, and correct temperature is reached: 180 °F (dark meat),170 °F (light meat)
Chicken Breasts (boneless, up to 1 ½ lbs.)	Speed Cook #2	20-23 minutes/lb.	Follow package directions for preparation. Place chicken in a microwave-safe shallow casserole dish and set at the center of the wire rack, top shelf. Cook chicken until juice runs clear, and correct internal temperature is reached (170 °F).
Pork Chops (thin cut, up to 1 lb.)	Broil	20-25 minutes/lb.	Arrange the pieces towards the center of the wire rack and place on top shelf. Place crumb tray on bottom shelf to catch drippings. Cook pork until correct internal temperature is reached (170 °F).
Seafood Steaks (up to 1 lb.)	Broil	25-30 minutes	Arrange the steaks towards the center of the wire rack and place on top shelf. Place crumb tray on bottom shelf to catch drippings. Thicker steaks may need additional time.
Seafood Filets (up to 1 lb.)	Broil	25-30 minutes	Arrange the filets towards the center of the wire rack and place on top shelf. Place crumb tray on bottom shelf to catch drippings. Thicker filets may need additional time.
Shrimp (up to 1 lb.)	Broil	8-10 minutes	Arrange the shrimp towards the center of the wire rack and place on top shelf. Place crumb tray on bottom shelf to catch drippings. Larger shrimp may need additional time.
Hamburger (5 oz patties)	Broil	20-25 minutes per 1-¼ pounds	Arrange hamburgers torwards the center of the wire rack. Place on top shelf of oven. Put crumb tray on bottom shelf to collect drippings. Cook hamburgers to an internal temperature of 160 °F.
Roast(beef) (up to 4 lb)	Speed Cook #3	10 - 15 min/lb.	Place beef in a microwave-safe shallow casserole dish. Place the casserole dish at the center of the turntable. Speed cook #3 for 8 - 10 min/lb, or until thoroughly cooked.
Frozen Veggie Burgers	Broil	2 ea, 12 - 14 min 4 ea, 14 - 18 min	Arrange burgers torwards the center of the wire rack. Place on top shelf of oven. Put crumb tray on bottom shelf to collect drippings.

Appendix

Troubleshooting Guide

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing or other material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press **Stop/Clear** twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 15 or 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

Appendix

Care and Cleaning

Follow these instructions to clean and care for your oven.

- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at High power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

If you have a problem you cannot solve,
please call our service line:
1-800-SAMSUNG
(1-800-726-7864)

Specifications

Model Number	MT1044WB/MT1044BB/MT1044CB MT1066SB/MT1088SB
Oven Cavity	1.0cuft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Output	1000 Watts(MWO)
Power Consumption	1500 Watts(MWO) 1480 Watts (Heater)
Outside Dimensions	$20^{51/64"}$(W) X $13^{49/64"}$(H) X $19^{33/64"}$(D)
Oven Cavity Dimensions	$13^{17/32"}$(W) X $9^{7/16"}$(H) X $13^{9/16"}$(D)
Net/Gross Weight	44/51 lbs

Warranty

Warranty Information

Limited Warranty for Original Purchaser

This Samsung product is warranteed by Samsung Electronics Canada, Inc. (hereafter referred to as SECA) against manufacturing defects in material or workmanship for the following periods:

Labor: 1 year (carry-in)

Parts: 1 year

Magnetron: 5 years

SECA further warrants that if this product fails to operate properly within the specified warranty period and the failure is due to improper workmanship or defective material, SECA will repair or replace the product at its option.

All warranty repairs or part replacements must be performed by a SECA Authorized Service Center. (To find the nearest SECA Service Center, call 1-800-SAMSUNG.)

Obligation to the Original Owner

The original dated sales receipt must be retained by the customer and is the only acceptable proof of purchase. It must be presented to an SECA Authorized Service Center at the time service is requested before warranty services are rendered. On all carry-in models, transportation to and from the Authorized Service Center is the responsibility of the customer.

Exclusions of the Warranty

This warranty does not cover damage due to accident, fire, flood, and/or other Acts of God: misuse, incorrect line voltage, improper installation, improper or unauthorized repairs, commercial use, or damage that occurs during shipping. Customer adjustments which are explained in this owner's manual are not covered under the terms of this warranty. This warranty will automatically be voided for any unit found with a missing or altered serial number. This warranty is valid only on products purchased and used in the Canada.

SAMSUNG ELECTRONICS

NORTH AMERICAN LIMITED WARRANTY ADDENDUM

- Subject to the requirements, conditions, exclusions and limitations of the Original Limited Warranty supplied with Samsung Electronics (SAMSUNG) products, and the requirements, conditions, exclusions and limitations contained herein, SAMSUNG will additionally provide Warranty Repair Service in the United States on SAMSUNG products purchased in Canada, and in Canada on SAMSUNG products purchased in the United States, for the warranty period originally specified, and to the Original Purchaser only.

- The above described warranty repairs must be performed by a SAMSUNG Authorized Service Center. Along with this Statement, the Original Limited Warranty Statement and a dated Bill of Sale as Proof of Purchase must be presented to the Service Center. Transportation to and from the Service Center is the responsibility of the purchaser.

- Conditions covered are limited only to manufacturing defects in material or workmanship, and only those encountered in normal use of the product.

- Excluded, but not limited to, are any original specified provisions for, in-home or on-site services, minimum or maximum repair times, exchanges or replacements, accessories, options, upgrades, or consumables.

- For the locations of a SAMSUNG Authorized Service Center in the United States and Canada, please contact SAMSUNG at:

1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864)

Or on-line at:
WWW.SAMSUNGUSA.COM and **WWW.SAMSUNGCANADA.COM**

Note

Note

Quick Reference

Feature	Operation
Set Clock	**1.** Press **CLOCK**. **2.** Use **Number** buttons to enter time. **3.** Press **CLOCK** again.
One Stage Cooking	**1.** Use **Number** buttons to set cooking time. **2.** Set power level or leave at high. **3.** Press **START**.
One Minute+ Cooking	**1.** Press the **Start/ +1 min**. button once for each minute of cooking. **2.** The time will display and the oven will start.
Instant Cook Buttons	**1.** Press button that corresponds to the food you are cooking (for example, **POPCORN**). **2.** Press the button repeatedly to select serving size.
Auto Defrost	**1.** Press **AUTO DEFROST**. **2.** Enter weight of food by pressing **AUTO DEFROST** button repeatedly or using the **Number** buttons. **3.** When the oven beep and turn food over. Press **START** to resume defrosting cycle.
Set Cooking Time and Power Levels	**1.** Use **Number** buttons to set cooking time. **2.** To set power level at other than HIGH, press **POWER LEVEL** and use the **Number** buttons to enter the power level. **3.** Press **START** to begin cooking.
Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar	**1.** Press **HANDY HELPER**(KIDS MEALS, SNACK BAR) repeatedly to select type of dish to reheat. **2.** You can press the **1** or **2** button to select the serving size. **3.** Press **START** button to begin cooking.
Broil	**1.** Press **BROIL.** **2.** Use the **Number** buttons to set cooking time. **3.** Press **START**.

Feature	Operation
Bake	**1.** Press **BAKE**. **2.** To set the cooking temperature, press the **Number** buttons. **3.** Press **BAKE** again. **4.** Use the **Number** buttons to set a cooking time. **5.** Press **START**.
Warm	**1.** Press **WARM**. **2.** Use the **Number** buttons to set a warming time. **3.** Press **START**.
Top Brown	**1.** Press **TOP BROWN**. **2.** Use the **Number** buttons to set a cooking time. **3.** Press **START**.
Preheat	**1.** Press **PREHEAT**. **2.** To set the **PREHEAT** temperature, press the **Number** buttons. **3.** Press **START**.
Speed Cook (SC-1, SC-2, SC-3)	**1.** Press the **SPEED COOK** button repeatedly to select the speed cook mode you want. **2.** Use the **Number** buttons to set a cooking time. **3.** Press **START**.
Easy Clean	**1.** Press **EASY CLEAN**. **2.** After cleaning, repeat step 1 above or press **STOP/ CLEAR** button.

ELECTRONICS

SAMSUNG **E**LECTRONICS **C**ANADA, **I**NC.
7037 FINANCIAL **D**RIVE,
MISSISSAUGA,
ONTARIO, **L5N 6R3**

Samsung Electronics Co., Ltd.
Printed in Korea